Sot la Nape

RIVISTE FURLANE DI CULTURE

2.2019

Societât Filologjiche Furlane

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 2
Trimestrale - An LXXI | Avrîl-Jugn 2019 - n° 2 - Taxe perçue - Tassa riscossa, Italy

FOR DISÔRA - FORNI DI SOPRA

Sot la Nape

RIVISTE FURLANE DI CULTURE 2.2019

SOCIETÂT FILOLOGJICHE FURLANE
"GRAZIADIO ISAIA ASCOLI"

SOCIETÀ FILOLOGICA FRIULANA
"GRAZIADIO ISAIA ASCOLI"

Ricognossude tant che Ent Morâl cun decret
dai 7 di avost dal 1936
Eretta in Ente Morale con decreto 7 agosto 1936

33100 UDINE · Via Manin 18
Tel. +39 0432 501598 · Fax +39 0432 511766

E-mail: info@filologicafriulana.it
Internet: www.filologicafriulana.it

Quote annuali di associazione:

Italia: Soci ordinari	€ 30,00
Sostenitori, Enti, Associazioni	€ 60,00
Giovani (fino ai 24 anni)	€ 15,00
Estero	€ 40,00
Socio 'Digitale'	€ 15,00

Modalità di pagamento:

C.C. Postale Udine Nº 15387335
intestato a: Società Filologica Friulana
CiviBank - Sede di Udine
IBAN: IT 39 W 05484 12305 CC0640110012
BIC: CiViiT2C
- online con carta di credito direttamente dal sito http://www.filologicafriulana.it/eshop/
- domiciliazione bancaria
  Sottoscrivendo il mandato di Addebito Diretto SEPA (solo per l'Italia). Modulo disponibile alla pagina http://www.filologicafriulana.it/easyne2/Archivi/SFFW/Files/SFF%20-%20Mandato-SDD.pdf

Pubblicazioni periodiche:

"Ce fastu?", semestrale
"Sot la Nape", trimestrale
"Il Strolic Furlan", annuale

La Societât Filologjiche e je ancje su Facebook

ISSN 1120-8961

Sot la Nape

An LXXI | Avrîl-Jugn 2019 - nº 2

Diretôr | Direttore: Nicola Saccomano
nicola.saccomano@gmail.com

Numar par cure di | Numero a cura di:
Donatella Da Rin Chiantre e Rossella Fachin

Redazion | Redazione:
Gianni Colledani, Loreta de Fornasari, Ermanno Dentesano, Cristina Di Gleria, Roberto Frisano, Enrica Scorza, Egle Taverna

Segretarie di redazion | Segretaria di redazione:
Elena De Sanctis
formazione@filologicafriulana.it

Grafiche e impagjinazion | Grafica e impaginazione:
Elisabetta Angeli

Diretôr responsabil | Direttore responsabile:
Giuseppe Bergamini

Editôr e Proprietari | *Direzion e Aministrazion:*
Editore e Proprietario | Direzione e Amministrazione:
Societât Filologjiche Furlane – Udin
Società Filologica Friulana – Udine

Autorizazion dal Tribunâl di Udin | Autorizzazione del Tribunale di Udine: 22.05.1982 n. 12/82

[Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana]

Regulis pai colaboradôrs:
I spiete ae Direzion di decidi se e cuant publicâ i articui e contribûts che a rivin in Redazion; la proprietât leterarie e reste a ogni Autôr.
I origjinâi (tescj e figuris), ancje se no saran publicâts, no si tornaran indaûr.
Cui che al intint riprodusi alc de riviste al à di domandâ il permès e di nomenâ la font.
Ducj i contribûts a àn di rivâ, scrits cul ordenadôr, a la direzion di pueste eletroniche de Filologjiche. Pai tescj in furlan si dopre la grafie uficiâl, pûr rispietant lis varietâts locâls. Ogni autôr al è responsabil dai contignûts dal so articul.
Li che nol è scrit, lis fotografiis a son dal autôr.

Norme per i collaboratori:
Spetta alla Direzione decidere se e quando pubblicare gli articoli e contributi che giungono in Redazione; la proprietà letteraria rimane ai singoli autori.
Gli originali (testi e immagini), anche se non verranno pubblicati, non si restituiscono. Chi intende riprodurre brani della rivista deve chiedere l'autorizzazione e citare la fonte.
Tutti i contributi dovranno pervenire, scritti col computer, all'indirizzo di posta elettronica della Filologica. Per la redazione dei testi in friulano si utilizza la grafia ufficiale, nel rispetto delle varianti locali.
Ogni autore è responsabile dei contenuti dell'articolo pubblicato.
Laddove non specificato, le fotografie si intendono di proprietà dell'autore.

Stampât | Stampato
Lithostampa s.r.l. - Pasian di Prato - Udine

In cuviertine:
For Disôra d'istât: tal mies al cianpanîli di San Jacam, da lontan i Monfalcons, la Forcia e al Cridola.

Daûr di cuviertine:
La glêsia di San Florian, sec. XV.

Documentazione fotografica:
archivio Alfio Anziutti, David Cappellari, Molli Coradazzi, Isidoro Perissutti.

Il salût dal President

Federico Vicario

La *Fraie de Vierte*, apontament tradizionâl pe Furlanie, e rive chest an te comunitât di For disore, une comunitât plene di storie e fuarte te sô culture, une comunitât ch'e vîf tal incjant des nestris monts e che nus regale lis sôs tradizions antighis come i crets là ch'al nas il Tiliment. La *Fraie de Vierte* e siere in Cjargne la *Setemane de culture furlane*, une rassegne particolarmentri impuartant ta chest 2019 par preparâsi al Centenari di fondazion dal Sodalizi. Une *Fraie* di gale, duncje, che ur vin cetant agrât al Sindic Lino Anziutti e a dute l'aministrazion comunâl pal bon acet ch'a àn dât ae famee de Filologjiche, pe colaborazion te organizazion des manifestazions e pai contats cui studiôs e i ricercjadôrs, ch'a àn dade une man – ancje dôs – ae redazion di chest *Sot la Nape*.
No vin rivât a contâ dut ce ch'al mertave contât, nol sarès nancje stât pussibil, ma un moment di riflession par confermâsi te nestre identitât al è prime di dut un contribût par cjalâ indenant, par jessi pardabon plui libars e plui fuarts. Cul diretôr de riviste Nicola Saccomano e cun Elena De Sanctis, segretarie di redazion, o ringrazii di cûr ducj chei ch'a àn vût il plasê di contâ une storie, di ricuardâ une persone, di prestâ une fotografie par rindi plui biele cheste publicazion e par fâ cognossi chest blec, cussì speciâl, dal nestri Friûl.

Il salût dal Sindic

Lino Anziutti

I â i brauda da dai cuartier in For a chista fiesta da la Societât Filologica Furlana. Tignî cont al nuostri jessi a vul dî cuant di chisciu tienps, dunlà ca la moda da starniâ ator pal mont a fâs un divisêr di radîs e di ricuars. A bisuogna meti un stros a chistu vissi ch'al vul sgalivâ la nuostra storia e al nuostri mout da vivi, ch'i von da jessi cuargnalins tal tignîlu da cont. La Filologica a pracura da fâ pruoprit chistu e nos i don una man. Ti chistu libri a ì la vita vivuda e contada da si ch'a vul ben a For. I disi grassia a si ch'a ì 'sût in sercia di se ch'i von bût e di se ch'i von fat, par mostrâ semout ch'a si vif achì. Si ch'a vignarà a varà da mantignî chistu ben lassât dal tienp, al tienp reâl e no chel virtuâl, anlà ca la jent a si vuarda tai vuolis e a proa emossions ch'as val pi da las paraulas. Dut chel ben di Diu ch'i von in For a ì da goarnâlu e da fâlu vignî pi biel in mout da fâsi vivi ben nos e chei ch'a vignarà dopo di nos, par jessi prons a dâ contra a la natura cuan' ch'a fâs riviel, i lu von vidût chist'atom.
La nuostra usansa e ancia al nuostri lingàs i si udaran a 'sî indavant tal mout just.
Grassie par veisi siarnût e parmitût ca n'a vadi dut in disment.

La nostra valle, la nostra storia

Alfio Anziutti

Le vallate alpine della Carnia, i famosi "Canali", sono state frequentate e lentamente popolate sin dai tempi più antichi. Sia scavalcando i più alti valichi durante l'ultima glaciazione, quella del ghiacciaio Tiliaventum che da Forni spinse le marne carniche fino alle porte di Udine, che salendo dalla pianura friulana libera dai ghiacci e oramai aperta alle "naturali" invasioni.

Non sappiamo se fu proprio la tribù celtica dei "Karni" a popolare per prima la catena delle Alpi Orientali. Quello che è certo è che da loro presero il nome queste terre, a cavallo sì di tre stati, ma che si vuole far discendere da un'unica antica unificante etnia: Carnia, Karinzia, Carniola.

Dopo venne Roma che da Aquileia e dal Carso colonizzò la regione, fondò paesi, costruì

Mulin di Colet, 1922.

Coetanei in festa, anni '20.

Ana Clapa in Giaf, anni '50.

La valle nel 1931.

strade che si spinsero verso il Norico e la Pannonia. Uno di questi percorsi, che collegava il municipio romano di Zuglio al Cadore, percorreva la valle del Tagliamento. Testimonianze importanti le troviamo anche a Forni di Sopra in vari toponimi (Vîc, Âgri, Taviela…) e soprattutto nel *castrum* del IV secolo, "Cuol di Ciastiel".
Caduto l'Impero romano, nella valle fornese trovò residenza una *faria* longobarda, che ci trasmise la numerazione su base 12 (le *dosenas* della spalatura invernale) e lasciò in eterna custodia la fondamentale necropoli di Andrazza (da ripulire, salvaguardare e finalmente fruire) con le sue-nostre ossa e vari corredi funebri. Non sappiamo quali fossero i nomi con i quali nel tempo era conosciuto questo luogo. La data certa di un paese chiamato "Forno" l'abbiamo solamente nel 778 quando Masselione «duca del Friuli regnante l'eccelentissimo Re Carlo Magno» (oppure Tassellione duca di Baviera?) dona all'Abbazia di Sesto al Reghena «*unam villam in montanis quae dicitur Furno*…», completa di terre, prati, pascoli, frutteti e acque, con tutti gli stavoli, case e cortili, ferro e rame.
È possibile ipotizzare che il nome, come altri simili sparsi per l'Italia, derivasse da giacimenti metalliferi di cui s'è persa memoria: forse la zona verso il torrente Marodia potrebbe riservare future sorprese. Dopodiché ci furono i secoli del silenzio, durante i quali si affermò il Patriarcato di Aquileia che affidava i due Forni a signorotti di medio e basso rango, finché Ettore Savorgnan del Monte subentrò definitivamente nel feudo fornese, staccandolo così dagli storici "Quartieri" della Carnia. Era il 20 ottobre 1326 quando il conte acquistò, per sé ed eredi, i castelli di Forno di Sotto e Forno di Sopra «con chiusa, garrito, muda, avocazia con ogni diritto, azione, dominio, onore servitù, commodo et utile…».
La durata di questa dominazione in alleanza con la Serenissima, che sancì il nome di "Forni Savorgnani", terminò con l'arrivo dei francesi il 17 ottobre 1797 e la conseguente caduta di Venezia. Il successivo Congresso di Vienna del 1815 unì queste terre al regno austriaco del Lombardo-Veneto, positivamente ricordato in

Vico, 1934.

Il gioiello San Floriano protetto dal possente campanile.

Ciasa dal Munic, 1479.

L’ampia vallata oggi.

paese per la correttezza dei rapporti istituzionali e gli stretti rapporti economici col mondo danubiano dovuti all’emigrazione. Dopo alcuni fatti risorgimentali vissuti in paese con insofferenza (lo scontro al Passo della Morte tra Pier Fortunato Calvi e gli austriaci non venne accettato da Forni di Sopra), ci fu la scontata annessione, nel 1866, al Regno d’Italia per le avventure del quale, nei decenni a cavallo del secolo, i fornesi furono chiamati a dare uno spropositato tributo di sangue, concluso con la “Vittoria” del 1918 pagata con 70 morti.
Le macerie della Prima Guerra partorirono la dittatura fascista fino allo scontato punto d’arrivo della Seconda Guerra, con l’incendio nazi-fascista di Forni di Sotto e «l’ostinata eternamente ribelle, celtica Carnia» (Tito Maniacco) in prima linea a combattere gli aggressori creando l’originale Repubblica Partigiana della Carnia. Gli anni del dopoguerra segnarono la ripresa dell’economia ma pure dell’emigrazione, con le trasformazioni che conosciamo e la ripresa (presente in paese sin dall’Ottocento) delle attività turistiche.
Tre sono simbolicamente i momenti importanti di questo periodo, che segnarono la vita del paese: la nomina di Forni di Sopra, primo centro della montagna regionale, a “Stazione di Soggiorno e Turismo” nel 1954, che portò con sé anche la deleteria espansione delle “seconde case” e l’abbandono dell’agricoltura; la disastrosa alluvione dell’infausto 4 novembre 1966 che devastò la valle con morti e case travolte; la costruzione, nel 1978, del “polo invernale” di Varmost che ha proiettato Forni nel mondo dello sci, peraltro già consolidata tradizione fornese.
Ora anche Forni di Sopra, sulla scia di un mondo che cambia, e strettamente legata al patrimonio Unesco e al suo Parco delle Dolomiti, costruisce il proprio futuro guardando con rinnovato interesse alle tradizioni da riscoprire e al bellissimo territorio da tutelare.

Mucche al pascolo.

Archeologia nel territorio dei Forni Savorgnani

Fabio Piuzzi

Premessa

La ricerca condotta nel sito di *Sacuidic*, di *Cuol di Ciastiel*, nella *Necropoli altomedievale di Andrazza* (a Forni di Sopra) e in località *Pra di Got* (a Forni di Sotto) è stata parte integrante del "Progetto Alta Valle del Tagliamento", realizzato da un'équipe dell'Università Ca' Foscari di Venezia, in un arco temporale compreso fra il 2004 e il 2011.
Si è trattato del primo progetto, in Regione, che ha tenuto conto di uno studio globale storico-archeologico di un territorio vallivo del Friuli montano. L'idea iniziale è stata quella di capire se, e in che modo, gli aspetti di lunga durata dell'economia di questi territori si coniugassero con le forme dell'insediamento, cioè dell'organizzazione civile e sociale delle popolazioni locali, e come queste, a loro volta, trovassero una loro peculiare espressione materiale.

Castello di Sacuidic

Il castello di *Sacuidic* è stato il primo luogo studiato, restaurato e pubblicato (fig. 1).
L'erudito ottocentesco, di origini germaniche, Alexander Wolf si è interessato dal 1889 al 1901 a Sacuidic, mettendone in luce i resti e facendoli rilevare. La successiva ricerca archeologica ha permesso di stabilire che l'insediamento fortificato possiede un periodo di vita piuttosto breve: da un momento indistinto del XII secolo agli anni '70 del successivo.
Rapporti stratigrafici e considerazioni sugli spazi e gli accessi al luogo fanno supporre

Fig. 1. Castello di Sacuidic. Panoramica dopo lo scavo e i lavori di restauro.

che a una prima fase, caratterizzata da *torre* e *cinta*, ne segua una seconda contraddistinta dall'aggiunta di una *struttura residenziale*. Non sappiamo come era strutturata in elevato la "residenza", tuttavia non ci allontaniamo dal vero se ipotizziamo una ripartizione del suo interno con un *seminterrato* (utilizzato per l'immagazzinamento) – l'unico sopravvissuto –, un *piano nobile* (o per la rappresentanza), un piano *residenziale* e una *piattaforma di guardia*. Essendo completamente assente il cotto, il tetto doveva prevedere la copertura in scandole di legno.
Nel corso del XIII secolo, torre e residenza vengono rinforzate da un muro massiccio che le difende sui due lati più vulnerabili: quello nord e quello ovest. Lo spessore del muro è considerevole, fra 1.50 e i 2.00 metri (che, sommati al muro preesistente, raggiungono un massimo di 3.40 metri). È costituito da un paramento esterno di ciottoli squadrati e organizzato in filari orizzontali con un sacco

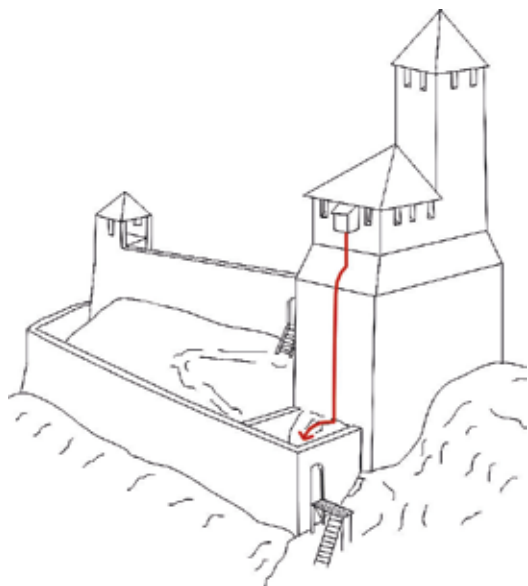



Fig. 2. Castello di Sacuidic. Ricostruzione grafica della terza fase con caditoia.

Fig. 3. Castello di Sacuidic. Tondelli anepigrafi e lingottino di bronzo.

interno di pietrame misto, ciottoli non sbozzati, talvolta messo in opera a spina di pesce.
L'ultima fase edilizia, la terza, vede la creazione di una cinta più esterna fornita di un più articolato ingresso. In realtà, la funzione del nuovo corpo di fabbrica era quella di controllare quanti entravano nel circuito murato, obbligando il passaggio attraverso uno stretto corridoio a cielo aperto (largo poco più di 1.50 metri). Nel caso gli "intrusi" non fossero stati di gradimento degli occupanti, dall'alto della residenza piombavano a caduta, e presumibilmente a volontà, gravi o liquidi bollenti (fig. 2).
Nell'ultima fase di vita il luogo è incendiato e successivamente abbandonato. Fra le ultime attività svolte all'interno del castello, c'è quella della coniazione di moneta falsa.
In ben pochi altri luoghi è possibile definire con altrettanta precisione la cronologia e le caratteristiche della produzione monetaria come a Sacuidic. Il materiale comprende numerosi esempi di prodotto finito, cioè di falsificazioni di monete veneziane e veronesi di XII-XIII secolo, realizzate con molta cura e così perfettamente conservate da trovare pochissimi confronti altrove.

Sulla base di questi elementi, l'attività di contraffazione monetaria si pone in un periodo compreso fra il 1250 e il 1270, permettendo così di datare con relativa precisione l'incendio distruttore. Il rovinoso evento è testimoniato da un consistente strato carbonioso depositatosi sopra la roccia naturale di base, all'interno della torre, dell'edificio residenziale e, parzialmente, anche all'esterno. Lo strato contiene una ragguardevole quantità di reperti metallici: soprattutto tondelli anepigrafi, lingottini e gocce solidificate di lega di rame che, insieme a frammenti di crogiolo e pareti di bacile, sempre in lega di rame e con evidenti tracce di taglio con forbice, attestano l'attività di zecca clandestina all'interno del castello nel periodo immediatamente precedente l'incendio (fig. 3).
Dopo la demolizione il sito non viene più fruito, se non come rudere.
Viene spontaneo ritenere che l'attività clandestina sia stato il motivo della distruzione dell'edificato. Ma, anche in questo caso, risulta difficile stabilire se si è trattato di una fatale disattenzione degli operatori (in quanto la coniazione prevedeva l'utilizzo del fuoco) o, piuttosto, se dietro la distruzione si celi la stra-

tegia di chi avrebbe voluto punire severamente l'attività dei falsari, barricati nel castello.
Un'altra ipotesi sull'abbandono del sito prende in considerazione lo spostamento della viabilità da un tracciato vicino al greto del fiume Tagliamento ad uno posto a nord della fortificazione.
Il luogo è stato oggetto di restauro e valorizzazione. Con i lavori si ha inteso consolidare fisicamente la struttura – riportandola alla situazione in cui si trovava al momento dello scavo del Wolf – creando, nel contempo, un percorso storico che vede l'insediamento fortificato come un elemento di un più vasto paesaggio, costituito dagli attuali centri abitati e dagli altri siti archeologici che compongono l'ossatura storica dell'alta valle del Tagliamento.

Castrum di Cuol di Ciastiel

Il *castrum* tardoantico denominato *Cuol di Ciastiel* è localizzato sulla sommità di un colle posto al confine tra Andrazza e Cella. Di questa fortificazione non si avevano notizie prima dell'avvio, nel 2005, di sistematiche campagne di scavo archeologico.
La struttura difensiva è costituita da un fossato, evidente lungo la base del margine orientale dell'altura, e da un muro di cinta che circoscrive la zona sommitale e parte del pendio lungo il settore occidentale. Qui è situato l'ingresso del *castrum* e buona parte del sentiero che corrisponde all'antico percorso di accesso (fig. 4). Il muro di cinta, messo in luce per circa tre quarti della sua totalità, è intervallato da alcune torrette, di cui due scavate completamente. Lo studio dei materiali archeologici ha permesso di individuare un'unica fase di frequentazione circoscritta ad un arco cronologico compreso tra il IV ed il V secolo d.C.
I caratteri strutturali della fortificazione e i livelli archeologici individuati suggeriscono che fosse frequentato da un numero ridotto di persone; solo una delle torri finora individuate sembra aver avuto funzione residenziale, mentre una seconda era probabilmente utilizzata

Fig. 4. Castrum di Cuol di Ciastiel. Panoramica con zona dell'ingresso e torre est.

Fig. 5. Castrum di Cuol di Ciastiel. Punta di freccia ad alette (V sec.).

Fig. 6. Castrum di Cuol di Ciastiel. Frammenti di intonaco dipinto da zona ingresso (V sec.).

per lo stoccaggio di derrate alimentari, dato il rinvenimento al suo interno di cospicui quantitativi di reperti paleobotanici carbonizzati (granaglie e legumi). L'ipotesi più accreditata è che si trattasse di un ridotto difensivo, in cui una personalità di rango elevato detenesse il controllo a fini fiscali: per l'esazione delle tasse o per il pedaggio e il transito di merci e persone.
I dati complessivi di carattere tipologico e cronologico relativi a *Cuol di Ciastiel* sugge-

riscono di inserire questo *castrum* all'interno del sistema difensivo presente nella fase tardo imperiale lungo l'arco alpino orientale, apparato progettato specificamente per contrastare i tentativi di penetrazione e conquista da parte di popolazioni barbariche (figg. 5 e 6).
L'insediamento è stato abbandonato in seguito ad un evento traumatico, probabilmente un incendio, a cui non ha fatto seguito una successiva frequentazione.

Necropoli altomedievale di Andrazza

Le prime notizie dell'esistenza di sepolture di epoca altomedievale ad Andrazza risalgono alla fine del XIX secolo. Nel luglio del 1890 lo studioso Alexander Wolf era stato incaricato di effettuare delle sommarie indagini di scavo, dopo il casuale ritrovamento di una tomba plurima e di alcuni oggetti di abbigliamento personale.
Nel 2007, con l'avvio di ricerche sistematiche, è stata identificata l'area indagata dal Wolf e nel 2008 si è intercettata la tomba strutturata (Tb. 1) da lui individuata e parzialmente scavata alla fine dell'Ottocento. Nelle successive campagne di scavo (2009-2010) l'indagine è stata ampliata ad altre tre aree di dimensioni differenziate, ubicate verso sud a poca distanza dalla Tb. 1. Fino ad oggi, complessivamente, sono state scoperte 19 sepolture singole in fossa (Tb. 2-20), talvolta delimitate da ciottoli di fiume disposti su una o due file lungo il taglio della tomba, all'interno delle quali l'individuo era deposto supino (fig. 7).
Il campione umano analizzato risulta composto da 4 maschi, 6 femmine, 1 bambino e 3 adulti di sesso indeterminato. Per quanto riguarda la distribuzione per età, è stata riconosciuta una femmina nella classe di età 18-25 anni; un maschio e due femmine nella classe 25-35 anni; due maschi e una femmina in quella di 35-45 anni; tre soggetti sono di età indeterminata.
Quasi tutte le sepolture possedevano elementi di abbigliamento personale e/o corredo, talvolta numericamente ridotto, in altri casi più consistente e variegato. I materiali possono essere datati fra il VI e l'VIII secolo (fig. 8).
Non è stata rilevata alcuna traccia antropica al di sopra del livello di frequentazione della necropoli, posto a circa 30/40 centimetri dal piano di calpestio attuale.
La necropoli doveva senz'altro essere legata ad un insediamento di età altomedievale, forse non lontano o in totale corrispondenza rispetto all'attuale abitato di Andrazza. Essa rappresenta un'evidenza di grande interesse per comprendere i caratteri del popolamento di età altomedievale presente in quest'area "marginale", i possibili tratti relativi alla reciproca acculturazione tra popolazione locale e comunità alloctone, infine gli eventuali rapporti con l'insediamento precedente e successivo.

Fig. 7. Necropoli di Andrazza. Scavo di una sepoltura altomedievale.

Fig. 8. Necropoli di Andrazza. Fibula di bronzo di tipo ad "S" (VII sec.).

Castrum di Pra di Got

Le rovine del sito della fortificazione denominata *Pra di Got*, ubicata su un promontorio roccioso a nord dell'abitato di Forni di Sotto, erano visibili già agli inizi del '700, come testimonia un disegno rinvenuto nell'Archivio di Stato di Venezia. La sommità del promontorio si sviluppa in lunghezza con orientamento est-ovest per circa 100 m e in larghezza, nord-sud, per circa 15 m; i versanti sud e nord risultano molto ripidi, in particolare quello meridionale, perciò la via d'accesso al sito era posta in passato a est o a ovest, laddove il declivio è più graduale, riconducendo ai sentieri utilizzati ancor oggi. In effetti, all'estremità occidentale si nota la presenza di una sorta di fossato preceduto da un piccolo saliente.

Due toponimi individuano il punto preciso sulla Carta Tecnica Regionale: *Pra di Got* a sud e *Piazza Castello* a nord e a est.

Con le ricerche archeologiche è stato messo completamente in luce un ambiente (denominato *UF1*) e si sono indagati gli altri due ambienti (denominati *UF2* e *UF3*). Il complesso di strutture è stato definito *Corpo di fabbrica 1* (CF1) (fig. 9).

Anche nella zona sud-est del pianoro sommitale è stata aperta un'area, a ridosso di strutture già documentate in precedenza attraverso alcuni piccoli sondaggi, dove è venuta alla luce una seconda torre (detta *torre est*).

Si ritiene che le indagini fino ad ora eseguite nel sito del *castrum* di Forni di Sotto abbiano fornito indicazioni molto importanti e per certi versi inaspettate. Certamente rilevante è la presenza di numerose strutture che suggeriscono un'articolazione complessa dell'area edificata. Le strutture documentate, se da un lato confermano l'esistenza di un'antica fortificazione, dall'altro non permettono di definire compiutamente le sue caratteristiche e l'evoluzione cronologica. Risulta pertanto necessario continuare la ricerca nel settore orientale del rilievo, per la precisione concludendo lo scavo nella torre e concentrandosi sulla cinta settentrionale. Anche in questo caso sono stati eseguiti due lotti di lavori di recupero e valorizzazione dei ruderi, comprendenti la pulitura vegetazionale della zona occidentale del sito, la creazione di un sentiero di accesso e il consolidamento dei muri del fabbricato *UF 1*, *2* e *3*.

Fig. 9. Fortificazione di Pra di Got. Panoramica durante gli scavi della zona occidentale.

Bibliografia

Sauro Gelichi, Fabio Piuzzi, Alessandra Cianciosi, *Forni di Sopra, Forni di Sotto, Ampezzo (UD). Il progetto Alta Valle del Tagliamento*, «Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici del Friuli Venezia Giulia», I (2006), pp. 187-199.

Sauro Gelichi, Fabio Piuzzi, Alessandra Cianciosi, Silvia Cadamuro, *Evidenze di epoca tardo antica e altomedievale nel territorio dei Forni Savorgnani*, «Forum Iulii», XXXIII (2009), pp. 167-174.

Sauro Gelichi, Fabio Piuzzi, Alessandra Cianciosi (a cura di), *"Sachuidic presso Forni Superiore". Ricerche archeologiche in un castello della Carnia*, Firenze, All'Insegna del Giglio, 2008.

I Forni Savorgnani[1]

Fabiana Savorgnan Cergneu di Brazzà

Il nome di *Forni Savorgnani* viene ancora oggi usato per indicare la parte della valle della Carnia che, dal 1326 al 1797, anno che segna la fine della Repubblica di Venezia, fu feudo dei Savorgnan. La famiglia dall'inizio del Trecento, dopo avere ricevuto le investiture delle giurisdizioni di Savorgnano del Torre e di beni attorno a Udine, inizia una politica di acquisizione di possessi lungo il corso del Tagliamento, la via d'acqua che rappresenta il principale mezzo di trasporto del legname dai boschi della Carnia alle lagune friulane. La presenza dei Savorgnan nell'alta valle del Tagliamento rientra in un preciso disegno condotto da Federico ed Ettore, nipoti di Federico di Colmalisio, il fondatore delle fortune della casata.

Portone ingresso Casa Savorgnan, 1606.

È attestata l'esistenza di tre castelli nell'area di Forni: uno collocato a nord-ovest di Forni di Sotto in una prominenza denominata tuttora *Çiastelàt*, un altro situato a Forni di Sopra su di una collina fra le frazioni di Cella ed Andrazza detta ancora oggi *Cuol di Çiastiel*, ed un terzo a sud-est di Andrazza, sopra una prominenza denominata *Sacuidic* (Piuzzi 2013). Quest'ultimo, sorto nel XII secolo, fu distrutto da un incendio alla fine del XIII, dopo che in esso ebbe sede una zecca clandestina. Pare che lo stesso castello avesse svolto funzioni di vedetta, considerata la sua posizione strategica: è infatti situato su di uno sperone roccioso che guarda il fiume Tagliamento all'imbocco del torrente *Ruodia*. Gli altri due, di origine altomedievale, vengono abbandonati – come attestano gli scavi archeologici – alla fine del secolo XIII o all'inizio del XIV. Ma, anche se i castelli dei due Forni non rivestono più importanza militare, occupano ancora posizioni strategiche per i traffici.

Nel 1314 Federico di Pers, figlio di Asquino di Varmo, vende a Valtero (o Gualtiero) di Ermanno di Nonta il castello di Forni di Sopra, di cui quest'ultimo è investito dal patriarca con Forni di Sotto, per 140 marche di denari aquileiesi.[2] Pochi anni dopo sulla scena di Forni compaiono i Savorgnan. Nel 1326, infatti, Ettore Savorgnan acquista dallo stesso Valtero per 150 marche di denari aquileiesi i castelli di Forni di Sopra e di Sotto con diritti di garrito, muta, arimannia, avvocazia, caccia, beni in Timau, controllo dei passi di Lavardet e Monte Croce.[3]

Due anni dopo, nel 1328, il patriarca Pagano della Torre investe Federico Savorgnan del

1 Ringrazio Liliana Cargnelutti per i preziosi consigli e suggerimenti che mi hanno permesso di approntare questo contributo.

2 Archivio di Stato di Udine (d'ora in poi ASUd), Archivio Savorgnan, b. 20.5; b. 71, perg. n. 8, 27 febbraio 1314.

3 ASUd, Archivio Savorgnan, b. 20.3, 26 ottobre 1326.

feudo di Osoppo, con l'obbligo di difendere il luogo «per la quiete, sicurezza, pace e libertà dei mercanti che vi transitano» (Tilatti 2006, pp. 225-227). L'acquisto della rocca di Osoppo è per la famiglia un altro importante passo nel controllo delle vie che scendono dalle Alpi.[4]

I Savorgnan acquistano poi nella prima metà del Trecento Flagogna, Pinzano, Ariis, mentre a Forni incrementano i loro possessi. Nel 1332 Ettore Savorgnan rileva da Francesco Sucido di Toppo una decima su un fondo di Forni di Sopra e nel 1335 da Lorenzo Bellini alcuni terreni del Forno Inferiore.[5] Successivamente lo stesso Ettore nel 1340 e nel 1342 rileva due prati nel Forno Superiore, un maso e una decima in quello inferiore.[6] Nel 1353 Pagano di Ettore Savorgnan acquista da Odorico di Lorenzago un maso a Forni di Sotto, ampliando così ulteriormente i possedimenti.[7] Vediamo poi che nel 1363 Ermanno e Nicolò di Nonta, figli del vecchio feudatario, si impegnano a pagare a Pagano Savorgnan una muda per il taglio dei boschi di Forni di Sopra e di Sotto.[8]

I due Forni, dopo le divisioni tra i discendenti di Tristano Savorgnan (1377/78-1440), appartengono alla linea del Monte e la loro amministrazione fa capo a Osoppo. Scrive Fulvio Bonati Savorgnan d'Osoppo che i Savorgnan, pur lontani da Forni, esercitano il controllo sui due paesi, poiché «ad Osoppo si voleva essere tenuti informati di tutto quanto avveniva in quel romito angolo di Ca' Savorgnan, perfino sui matrimoni, doti, atti di compravendita, testamenti, risse, furti, cose riguardanti beni e lasciti alle chiese e relativi sacerdoti (delle quali i Savorgnan avevano la tutela in base ad una concessione speciale) e i camerari» (Bonati Savorgnan d'Osoppo 1968, pp. 116-117). Una volta all'anno il capitano, il

Chiesa di San Floriano: San Bartolomeo e a destra lo stemma Savorgnan con lo scaglione nero su sfondo argento.

Aquisto Nobil Casa Savorgnana della Giurisdizione de Forni.

In Christi Nomine Amen.

Anno Domini 1326. Ind. nona die sexto exeunte Mensis Octobris in Ecclesia Sancti Petri Martiris Fratrum Prædicatorum de Utino; Præsentibus D. Odorico Notario de Utino, Almerico de S. Vito, Manfredo qu. Bertoldi de Ussis Utini Testibus, & aliis &c.

Dom. Valterius Filius q. Dom. Germani de Nonta per se, & ejus Hæredes prætio, & Foro centum quinquaginta Narcorum dop. Aquilejensium Monetæ quod contentus fuit, & confessus integre habuisse, & recepisse a D. Ector Filio qu. D. Costantini de Savorgano, renuntians omni exceptioni sibi non dati, habiti, soluti, numerati, & non recepti dicti prætii tempore hujus Contractus, & omni Legum, & juris auxilio vendidit, tradidit, dedit, & investivit dicto D. Ectori recipienti pro se, & suis Heredibus, & cui dare voluerit Castra Furni Superioris, & Inferioris cum Clusa, Garito, Muta, Hærmania, Avocatia, Valdis, Agris,

vendo dictus Dom. Ector, & ejus Hæredes annuatim in Festo Nativitatis Domini Ecclesie Sanctæ Mariæ de Castro Utini sex Marcarum Aquilejensis Monetæ pro Anima Piæ Memoriæ Dom. Petro Patriarchæ Aquilejensis &c.

Omissis &c.

Ego Antonius de . . . . Imperiali Auct. Not. prædicta de Mandato, & Auctoritate Rev. Patris D. Bertrandi Dei Gratia Sanctæ Sedis Aquilejensis Patriarchæ prout inveni in Notis qu. Tumerini de Tulmentio in præsens Publicum Instrumentum redu- xi &c.

Omissis.

Tratto da serie Investiture a carte 58. Falda 144. esistente nell'Archivio dell'Ecc. Casa Savorgnan del Monte &c.

Agris, Falconum, Spomatum, & omnibus, aliis ad ipsa Castra, & Garitum spectantibus, & pertinentibus quod est proprium pro proprio, quod est Livellum pro Livello, quod est Phæudum pro Phæudo. Ad habendum, tenendum, vendendum, donandum, possidendum, permutandum, locandum, infeudandum, & quidquid sibi suisque Hærendibus, & cui dederit deinceps de prædictis Castris, & Garitu, ac juribus, & Bonis, prædictis placuerit perpetuo faciendum debito jure, salvo sine omnia condizione, & exceptione dicti Dom. Valterii ejusque Hæredum, & cujuslibet alterius personæ cum accessibus, & egressibus eorum usque in Viis Publicis, Sediminibus, Domibus, Corrivis, Hortis, Bearzis, Campis, Pratis, Sylvis, Pascuis Comunis, & cum omnibus, & singulis aliis quæ ad dicta Castra, & Garitum, ac jure, & Bona prædicta pertinere noscuntur, omnique jure, actione, dominio, honore, servitute, comodo, & utilitate sibi in dictis, vel pro dictis Castris, Garitu, juribus, & bonis prædictis, aut ad ipsa Castra, & Garitum ac jure, & Bona prædicta quocumque modo spectantia, & pertinentia de jure, vel de facto, atque cum omnibus, & singulis que . . . . . . sopra, intra, vel infra se integrum, solven-

Atto di compravendita dei castelli di Forni di Sopra e di Forni di Sotto, 1326.

4 Sul feudo di Osoppo cfr., per esempio, Cargnelutti 2011.

5 ASUd, Archivio Savorgnan, b. 71, perg. n. 28, 15 gennaio 1332; n. 30, 6 agosto 1335.

6 *Ivi*, perg. n. 38, 1 aprile 1340; n. 42, 7 ottobre 1342.

7 *Ivi*, perg. n. 50, 9 maggio 1353.

8 *Ivi*, perg. n. 56, 17 luglio 1363.

cancelliere ed officiali di Osoppo si recavano nei due Forni per amministrare la giustizia, in seguito a segnalazioni fatte dal gastaldo, designato dai Savorgnan, a cui essi potevano affiancare persone di loro fiducia: ad esempio, in un documento del 1780 si legge che rappresentante di Mario Savorgnan per i beni fornesi era un certo Serafino Capellari.[9]

A Forni di Sopra furono compilati gli Statuti o Regole che formarono un codice di regolamento interno delle due comunità, andando così a dirimere questioni e problemi di supremazia fra i due paesi confinanti (Bonati Savorgnan d'Osoppo 1973, pp. 6-18).

Se questo era lo scorrere della vita civile, ci furono momenti di grave calamità. La fine del Seicento vide a Forni la terribile inondazione dell'agosto del 1692, che seguì quella meno devastante del 1632.

Caduta nel 1797 la Repubblica Veneta, i due paesi di Forni furono uniti al Cadore dai Francesi.

Si trattò di un'altra occupazione, che oppresse la popolazione con saccheggi e ruberie, fino a quando nel 1815 con l'annessione all'impero austriaco fu riconquistata una certa indipendenza. Nel 1866 anche i due Forni entrarono a far parte del Regno d'Italia.

Bibliografia

Archivio di Stato di Udine, Archivio del Comune di Forni di Sopra, *Giurisdizione Savorgnan d'Osoppo*.

Archivio di Stato di Udine, Archivio Savorgnan-Moro.

Anziutti 1988 = Alfio Anziutti, *Forni di Sopra. Gente, Storia e territorio*, Forni di Sopra, Circolo fornese di Cultura di Forni di Sopra, 1988.

Bonati Savorgnan d'Osoppo 1968 = Fulvio Bonati Savorgnan d'Osoppo, *I due Forni Savorgnan e i loro statuti*, «Memorie storiche forogiuliesi», XLVIII (1967-1968), pp. 115-135.

Bonati 1973 = *Di una famiglia storica del Friuli: I Savorgnano*, «Archivio Veneto» (1973), pp. 6-18.

Cargnelutti 2011 = Liliana Cargnelutti, *Osoppo e i Savorgnan*, in Maria Amalia D'Aronco (a cura di), *Città della strada città della spada. Friuli, terra di passaggi*, Udine, Società Filologica Friulana, 2011, pp. 81-87.

Casella 2003 = Laura Casella, *I Savorgnan e le opportunità del potere (sec. XV-XVIII)*, Roma, Bulzoni editore, 2003.

De Santa 1893 = Fortunato De Santa, *Cenni monografici di Comuni di Forni di Sopra e di Sotto Savorgnani*, San Daniele del Friuli, f.lli Biasutti, 1893.

Dorigo 1980 = Ermes Dorigo, *Forni: 1800/1980, Note di economia/storia/cultura*, Forni di Sopra, Cassa rurale ed artigiana di Forni di Sopra, 1980.

Id., *Cronistoria dei Forni Savorgnani estratta dai documenti*, Udine, Del Bianco, 1899.

Piuzzi 2013 = *Sacuidic a Forni di Sopra. Storia e archeologia di un piccolo castello alpino*, S. Dorligo della Valle, Trieste, MiBACT, Soprintendenza per i beni archeologici del Friuli Venezia Giulia, 2013.

Tilatti 2006 = Andrea Tilatti, *I protocolli di Gabriele da Cremona*, Roma, Istituto storico per il Medio Evo, 2006.

Zenarola Pastore 1984 = Ivonne Zenarola Pastore, *La memoria familiare e gli archivi*, in *I Savorgnan e la Patria del Friuli dal XIII al XVIII secolo*, Udine, Provincia di Udine, 1984, pp. 309-313.

[9] ASUd, Archivio del Comune di Forni di Sopra, *Giurisdizione Savorgnan d'Osoppo*, b. 41.

Banditi e tumulti popolari nei Forni Savorgnani

Erminio Polo

I Forni Savorgnani (di Sotto e di Sopra) assieme ai Cadorini non sono famosi soltanto per la Resistenza al Passo della Morte nel 1848, ma anche per i banditi, i contrabbandieri ed i tumulti popolari che, nel corso dei secoli, hanno infiammato le cronache civili e religiose dei due paesi di montagna.
Dal 1300 alla fine del 1700 i due Forni erano feudo della casata Savorgnan, ma godevano di una buona autonomia grazie ad una organizzazione civile locale che vedeva il consiglio della vicinia dirigere la comunità di villaggio attraverso l'impegno del meriga e dei suoi giurati. L'economia agricola prevalente non era però sufficiente a nutrire il numero di abitanti, parte dei quali era costretta a recarsi all'estero, soprattutto nei paesi tedeschi, in una emigrazione stagionale assai praticata. Il contatto con le popolazioni forestiere portava non solo al confronto sulle idee e sui modi di vivere, ma anche a praticare commerci (famosi i *cramârs* carnici) e al contrabbando che alimentavano nei paesi d'origine fenomeni di ricchezza, di benessere (quasi tutte le Chiese parrocchiali della Carnia sono del 1700), ma anche banditismo e conseguenti tumulti popolari.
Si trattò infatti talvolta di dover difendere i mariti o i figli contrabbandieri contro gli sbirri incaricati di controllare il commercio del sale e del tabacco. Ma si trattò anche di tumulti che portarono le popolazioni a scendere in piazza a difendere gli antichi diritti di uso dei beni civici, dei boschi e delle terre comunali contro le soperchierie dei padroni veneziani o dei commercianti della Serenissima. Questi elementi di ribellione all'ordine costituito portarono poi all'adesione dei fornesi ai moti risorgimentali del 1848 contro il ritorno degli Austriaci e per la difesa dell'autonomia, poi della italianità, dei propri territori.
Queste storie di rifiuto e di ribellione sono insite nella storia e nella mentalità del popolo,

Passo della Morte a fine Ottocento.

Forni di Sotto incendiato.

I tedeschi nel 1944 giungono a Forni di Sotto.

vivamente legato alla propria sopravvivenza all'interno di un territorio montuoso e di particolare difficoltà sia per l'alimentazione che per la vita personale e sociale. Gelosie e lotte, anche tra vicini, possono essere all'ordine del giorno e montagne di carte e di liti sono ancora giacenti negli archivi dei tribunali e dei notai, oltre che delle Pievi.

D'altra parte i popoli sottomessi alle crude leggi del feudalesimo dovevano soltanto obbedire alle prescrizioni dei padroni ed accettare le loro pretese perché tutto si riteneva di loro appartenenza e proprietà. Gli unici modi per sfuggire a queste oppressioni, a questo clima di sottomissione, erano diventare servi di masnada a servizio del feudatario, l'emigrazione (andare in territori più liberi e soprattutto nei paesi nordici), il banditismo (rifugiandosi nei boschi, nelle montagne, sulle frontiere), il farsi preti (e quindi tutelati dalle leggi della Chiesa e dai privilegi connessi).

Il banditismo era assai diffuso anche nei nostri territori, grazie ai boschi, alle strade impervie, alle possibilità di sfuggire alle ricerche degli sbirri e dei soldati. Il passaggio dei commerci doveva essere scortato dai militari ed i pizzi venivano lautamente riconosciuti ai briganti che dominavano le zone. Tutto normale per i tempi difficili al sopravvivere ed al vivere. Ma era il contrabbando che aveva un suo ruolo sociale praticamente riconosciuto dalle comunità. Soprattutto il commercio del sale, molto meno costoso se non gratuito nei paesi tedeschi, ed il commercio del tabacco (erba regina), usato come eccitante nella fatica del lavoro (come le foglie di coca oggi nei paesi sudamericani), avevano una loro organizzazione transfrontaliera. Gli acquisti venivano fatti nei paesi da compagnie che poi immagazzinavano i prodotti nelle case, nelle cantine, nelle canoniche, nelle chiese, nelle grotte per essere trasportati dagli spalloni nei sacchi, negli involti delle donne, nei carnieri dei cacciatori, nelle gerle all'interno dei paesi dove venivano distribuiti e venduti a prezzi popolari. Stando naturalmente molto attenti alle delazioni ed agli sbirri, grazie ad una diffusa solidarietà paesana: i benefici andavano a tutti e non c'erano arricchimenti di mafiosi; i prodotti avevano una loro riconosciuta validità per i benefici che portavano alla salute ed alle necessità familiari. Questa solidarietà paesana era tanto più forte se il contrabbandiere rispettava le leggi interne alla comunità: la religione, la vicinia, le tradizioni paesane. Ecco infatti come si sono svolte due storie a Forni di Sotto.

Nel 1789 un gruppo di donne infuriate, con falci e zappe e forche, al suono della campane a mar-

1945 dopo la Liberazione.

tello, cacciarono gli sbirri che erano venuti ad assicurare l'apertura di uno spaccio di tabacco autorizzato dalla Serenissima e richiesto da un fornese alla vicinia. Lo spaccio avrebbe venduto sale e tabacco del monopolio statale, contrastando in tale modo il lavoro dei contrabbandieri locali. Quindi lo spaccio non si doveva aprire, così i generi alimentari sarebbero stati forniti dai contrabbandieri perché costavano meno.

Ma nel 1792 questa protesta popolare non avvenne a difesa di Simone Polo di Zongrant. Sebbene contrabbandiere, era però irreligioso e quindi contrario alle pratiche quotidiane della gente. Infatti Simone, «consuetudinario pubblico contrabbandiere», aveva manifestato «sprezzo alla subordinata e cieca soggezione che un suddito deve al proprio principe», era un «irreligioso e perturbatore della pubblica quiete», aveva affermato che «i sudditi quando vogliono sono li padroni», che bisognasse «bruciare tutto, andare in Francia a godere la libertà». Per i misfatti commessi Simone, catturato dagli sbirri, processato a Udine, veniva strangolato nelle prigioni del Castello nel 1794, all'età sua di 24 anni.

Queste ribellioni furono poi alimentate dagli ideali di libertà uguaglianza e fraternità della Rivoluzione francese, portati dalle truppe napoleoniche che invasero anche Forni e che coinvolsero nella leva obbligatoria i giovani fornesi, portati poi sui diversi campi di battaglia in tutta Europa. Ed alimentarono ancora di più la voglia di indipendenza e di autonomia, fino alla richiesta della gestione del territorio fornese e della difesa dei beni civici come possesso indistinto di tutti, quando si trattò nel 1839 di applicare la legge statale austriaca che imponeva di vendere i beni comunali. Allora ci fu davvero battaglia da parte della borghesia locale: piante tagliate, boschi devastati, minacciati i deputati comunali, lettere minatorie, ricorsi alla magistratura, raccolta di firme.

Queste ribellioni, questi tumulti daranno forza ai militanti fornesi che si arrampicarono sulle barricate a difesa del Passo della Morte nel 1848.

Ma il ribellismo delle popolazioni montanare nella difesa dei loro territori e nella salvaguardia delle proprie scelte di libertà sarà matrice anche dei partigiani e delle forze locali che lotteranno per la liberazione della Carnia e dei due Forni dalla oppressione nazifascista e cosacca.

Per antiche strade

Giandomenico Zanderigo Rosolo

Il *Corso,* il confine, le biade

Forno di Sopra è sulla principale strada che nell'antichità collegava il Cadore con il capoluogo del suo distretto municipale, Zuglio. Il vecchio *Corso* dal 1928 è classificato come strada statale n. 52 "Carnica", tra la Stazione per la Carnia e San Candido di Pusteria, con una "bretella" cadorina che la raccorda alla strada n. 51 "di Alemagna". Ma il *Corso* ed il Passo della Mauria sono oggi una via secondaria, itinerario preferito da rombanti motociclette più che da pesanti autotreni. Già nel 1761, per favorire i commerci con le Terre Tedesche indeboliti dalla concorrenza dei porti franchi di Trieste e Fiume, i Savi alla Mercanzia proposero al Senato la sistemazione della strada da Venzone-Tolmezzo a San Candido attraverso Sappada e l'anno successivo ne vennero completati i grandi lavori, che comportarono la costruzione di ben 30 ponti ed altre imponenti opere, peraltro senza ottenere per i commerci i risultati sperati, cosicché nel 1778 la strada venne declassata, rimanendo di interesse locale.[1] La strada della Mauria mantenne invece importanza fino agli inizi dell'Ottocento, cioè fin quando il Cadore venne separato dal Friuli ed aggregato alla provincia e poi anche alla diocesi di Belluno; vi funzionava il regolare servizio d'un *postiere* che in 2-3 giorni consentiva la comunicazione di Auronzo-Pieve con Udine. Successivamente richiamò qualche interesse soprattutto militare: recano la data 1913, vigilia della Grande Guerra, i solidi muraglioni, i ponti ed i tornanti del passo della Mauria e gran parte dell'attuale tracciato montano.

Vari segmenti dismessi della strada antica sono rilevabili sui margini di quella attuale e mostrano i segni della plurisecolare frequenza. La manutenzione e l'apertura dalla neve competeva, nel territorio cadorino fino al *Rin de Stabie*, ai Comuni di Lorenzago e Vigo: già negli anni 1331-1373 i Comuni e poi anche i signori Savorgnàn e la Comunità di Cadore patteggiarono per le rispettive tratte e per i confini giurisdizionali.[2]

Nel trasporto delle merci si alternavano ovunque, per tratti e con turni stabiliti dalla consuetudine, gli uomini dei vari villaggi. Ad es., nel tratto della Mauria ai conduttori di Lorenzago spettavano due carichi su cinque ed a quelli di Vigo tre su cinque; nel 1380 questa consuetudine venne confermata in giudizio contro il Comune di Vigo il quale pretendeva invece che le *balle* fossero assegnate «*per rodolum*» come altrove in Cadore «*et daretur una*

[1] Antonio De Cillia, *Friuli regione di passaggio. Dagli scambi neolitici all'attuale "economia mondo"*, Udine, Forum, 2002, pp. 80-82. Una bella lapide che era sulla roccia nei pressi dell'Acquatona e che venne distrutta nel 1953 in occasione dei lavori sulla nuova strada, ricordava questa impresa di 70.000 passi da Udine al Tirolo diretta dal luogotenente della Patria Alvise Mocenigo, il quale «*modicis sumptibus breviori tempore / stravit decoravit aggeribus munivit / pontibus XXX qua lapidibus qua subliciis iunxit*».

[2] Ne ho scritto: *Il Cadore nella Patria friulana*, «Archivio storico di Belluno, Feltre e Cadore», LXIV (1993), pp. 94 e 147-148; *Rocce di confine*, «Geo-archeologia» (periodico dell'Associazione Geo-archeologica Italiana) (2010), 1, pp. 156-157.

pro quolibet capite seriatim», cioè in base al numero degli abitanti-conduttori.[3]

La strada favoriva le normali relazioni tra i villaggi confinanti del territorio cadorino e carnico e perciò vi erano a Forno possessi e traffici di lorenzaghesi e vighesi e viceversa. Tre *masi* di Andrazza, costituiti da altrettante case del villaggio, da una settantina di arativi e da una quarantina di prati, alla metà del secolo XIII vennero venduti da *domini* di Socchieve ad una facoltosa famiglia di Domegge dalla quale passarono poi ad Ainardo da Vigo, che li accrebbe con altri acquisti e nel 1345-1346 li lasciò, insieme ad altri, come dote della cappella di Sant'Orsola che aveva fatto costruire a Vigo e che ancora sussiste con i suoi pregevoli affreschi. Gli amministratori di Sant'Orsola, che dall'anno 1529 passò sotto il patronato del Comune ovvero Regola di Vigo, gestirono per secoli le rendite dei terreni di Forno, fino a quando esse si assottigliarono ed in tempi più recenti giunsero alla completa estinzione. Nell'anno 1607 si riscuotevano poco più di 13 lire, nel 1619 erano ridotte a metà e buona parte era consumata nelle spese per la riscossione: il *giurato* di Sant'Orsola doveva fare una giornata di cammino per pochi spiccioli e spesso, recandosi a Forno alla scadenza dell'anno agrario, era costretto a «litigar con molti che non voleva pagar».[4]

Casa, stalla e *tulat* con ballatoio, in Andrazza, marzo 2019.

Oltre ai *masi* di Sant'Orsola, altri terreni in Forno nel Trecento appartenevano a cadorini. Due case e 40 appezzamenti arativi e prativi «*prout continetur in cartis tam veteribus quam novis*» erano pervenuti chissà come al *Lume* di San Giorgio di Domegge: il 4 maggio 1386, «*in villa Vigi de Furno Superiori*», il *giurato* Antonio «*de Crodis de Valexella*» li affitta per 5 anni a ser Candido «*quondam Rubei de Vico de Furno Superiori*», il quale promette di pagarne il fitto in Domegge il dì primo di ogni anno, lire 4:15 in denaro «*et unam libram stupini*».[5]

[3] Sentenza del giudice Ludovico de Biscoffi 5 ottobre 1380: Giovanni De Donà, *Archivio di Lorenzago*, I, documento 41, ms. 277 in Biblioteca Cadorina di Vigo (BC).

[4] Compravendite 4 ottobre 1258 (*domini* di Socchieve per 300 lire vendono ai figli del fu Alessandro Grassello di Domegge) e 21 febbraio 1259 (due *domini* di Artegna vendono ad uno di Lorenzago per 14 marche aquileiesi un altro *maso* in Andrazza e due prati in *Valmiàs* e *Parsupàgn*, anch'essi poi confluiti nel patrimonio di Sant'Orsola) regestate in Giovanni De Donà, *Cadore,* IV, pp. 2-3, ms. 286 in BC; dichiarazione dei terreni 12 aprile 1304 in BC, Fondo Pergamene, ARV.SO.8; atti 27 gennaio 1325, 12 novembre 1327, 13 novembre 1333, 21 dicembre 1334, in BC, Fondo Pergamene, ARV.SO.10-11, e De Donà, *Cadore,* IV, cit., pp. 5-6. Anche dopo la morte di Ainardo i beni di Sant'Orsola crebbero, ad es., con l'acquisto 25 luglio 1366, in Vico di Forno «*super tablato domorum condam Romane rectarum per Donatum Muti*», per lire 16, di un prato a *Tavaróns* («*in Maurea in loco qui dicitur in Tovorons*») ed uno a *Stalinóuf* («*a Stali Novo prope Rium*») gravati di 3 soldi e di 1/3 di 2 libbre d'olio alla chiesa di Santa Maria di Forno (originale in BC, Fondo Pergamene, ARV.SO.20). Carlo Rapozzi, *Il patrimonio della chiesa di Santa Orsola di Vigo di Cadore*, «Archivio storico di Belluno, Feltre e Cadore», XXXIII (1962), pp. 148-160, menziona l'atto 1 marzo 1345 con il quale Ainardo dispose la dote del Lume «*iuxta morem aliarum ecclesiarum et usum contracte*» ed il suo testamento del 20 maggio 1346 che dispose a favore di Iachello, un congiunto carinziano, «*omnes eius mansos, terras et possessiones iacentes ad Furnum de Supra*», con devoluzione alla chiesa se Iachello fosse morto senza figli.

[5] Regesto in De Donà, *Cadore*, IV, cit., p. 7.

All'inizio del secolo, probabilmente nel riassetto del territorio fornese che culminerà nel 1326 con l'acquisto dei castelli di Forno di Sopra e di Sotto da parte di Ettore Savorgnàn, risale anche il modesto acquisto, da parte di un lorenzaghese, d'un prato con casa in *Parsupagn,* che saranno devoluti poi alla chiesa di Forno: il testamento dettato l'8 agosto 1348 da Francesco fu ser Gilardo da Lorenzago dispose infatti, oltre che a favore dei parenti e delle chiese cadorine, anche il legato del «*suum stablire de Picipagno*» a favore della chiesa di Santa Maria di Forno.[6]
Viceversa la chiesa di Forno riscuoteva qualche soldo da alcuni terreni in Lorenzago: il 12 e 13 luglio 1379, sulla piazza di Lorenzago – sono i giorni della festa patronale – i rappresentanti di Forno ne ottennero le dichiarazioni dei conduttori registrate dal notaio Bortolo Piazza e, cent'anni dopo, i terreni sono puntualmente elencati nel rotolo fornese degli inventari:

> Item Bartolomeus quondam Petri Meglandig de villa de Lorençacho Cadubrii annuatim in perpetuum prefate ecclesie Sancte Marie dicte plebis Furni Superioris eiusque capellis antedictis de affictu tenetur dare super certis eius bonis sitis in pertinentiis dicte ville de Lorenzacho soldos duos;

altri 2 soldi erano dovuti dagli «*heredes quondam Nicolai Odorici de eadem villa*».[7]
Alcuni prati sul monte Mauria erano stati trasferiti in proprietà delle famiglie Comìs di Forno, che perciò il 7 maggio 1400 vennero registrate nella *colta* del Comune di Lorenzago per il pagamento della relativa imposta immobiliare.[8] Terreni in Lorenzago ed in altri luoghi del Cadore erano condotti (verosimilmente subaffittati) da un Comìs tessitore stabilitosi a Pozzale: il 25 marzo 1556, in Pieve, «mistro Comis di Cargna tessidor al presente habitante a Pozzale», per sé e figli, ottenne da pre Giovan Battista Palatini, Matteo e *mistro* Antonio fu Nicolò Palatini, di condurre a mezzadria il *mas* di Tai ovvero Vissà ed altri terreni in Pozzale e Lorenzago.[9]
Tommaso Mainardi, cappellaio, agli inizi del Cinquecento era emigrato dalla nativa

6 Il 10 settembre 1312, in Forno, alla presenza di vari testi cadorini, *dominus* Arnoldo «*de Fana quondam domini Iacobi Fornezi*», Adalgerio detto *Gerusius* e suo fratello Francesco da Forno vendettero per 66 lire piccole ad Antonio da Lorenzago un prato con casa a *Parsupàgn* soggetto a corresponsione feudale di 18 danari (De Donà, *Cadore*, IV, cit., p. 4); testamento del 1348 in De Donà, *Archivio di Lorenzago*, cit., documento 20. Il legato venne regolarmente accettato ed è documentato anche da parte carnica: il 3 gennaio 1351, «*in Furno*», Odorico fu Speranto da Lorenzago e Giovanni nipote dichiarano un prato «*de Percipagno*» ed altri terreni che Francesco aveva lasciato al *Lume* di Santa Maria di Forno e ne immettono in possesso il rappresentante (Museo Gortani di Tolmezzo, Fondo Roia, busta 26, fasc. III). V. anche l'atto 12 luglio 1281, in Lorenzago (è il giorno della festa patronale e sono presenti vari testi di Forno): Conto fu Variento di Gulo, per 6 lire veronesi, vende a Rovardo di Federico di Centa da Forno una terra in Forno di Sopra; atto 25 ottobre 1313, in Vico di Forno, in presenza di Odorico da Vigo di Cadore, gli arbitri *dominus* Siurido fu Francesco da Socchieve, Donato detto *Zarasa,* Giacomo di Sofia da Forno e Donato *Spelat* da Collina sentenziano a favore dei *massari* della chiesa di Santa Maria di Forno contro prete Pellegrino, il quale pretendeva come sua, per acquisto dal *dominus* Mainardo fu Arnoldo da Socchieve, una terra lasciata alla chiesa dal testamento del fu Stipa (regesti in De Donà, *Cadore*, IV, cit., pp. 2-5).

7 Museo Gortani di Tolmezzo, Fondo Roia, busta 26, fasc. Antichi Fornesi e fasc. III; mons. Roia ricopiò dal rotolo degli anni 1470-1520 che era nell'archivio comunale di Forno di Sopra.

8 De Donà, *Archivio di Lorenzago*, I, cit., documento 65.

9 Archivio di Stato di Belluno (ASBL), Fondo Notarile, prot. 7175, not. Vincenzo Vecellio, cc. 4*v* - 5*r*-*v*. Origine *fornezza* si attribuisce tradizionalmente ai due cognomi di Pozzale oggi più numerosi, i Da Forno ed i Comìs: i primi da un Donato «*de vila de Vico de Furno de Supra*», teste in una compravendita del 25 novembre 1351 in Pieve di Cadore (regesto in De Donà, *Cadore*, II, p. 201, ms. 284 in BC), i secondi da un Iacomisso documentato nel 1471 ovvero da un Giacomo *de Iacomis* che possedeva un fondo di San Martino di Vigo in Lantesco di Stabie di Lorenzago e che ebbe figli Leonardo e Pietro, quest'ultimo nel 1561 *centenaro* di Pieve (Pietro Da Ronco, *Collezione storica cadorina*, p. 116, ms. 271 in BC, ove si menziona anche un Antonio tessitore a Pozzale nel 1558, capostipite dei Cargnèl di Pieve).

Il greto del Tagliamento dalla località *Piniéi*; sullo sfondo a sinistra il *Clap Varmost* e la valle della *Tartoiana-Tolina* con il crinale dei monti verso i pascoli alti di Vigo di Cadore, marzo 2019.

Ampezzo di Cadore annessa ai domìni asburgici e s'era accasato a Lorenzago, dove sposò la figlia d'un benestante immigrato bergamasco. Da modesto artigiano divenne rapidamente un facoltoso commerciante di granaglie, vino ed altri generi, proprietario di terre, prestatore di denaro. I suoi interessi si estesero presto anche oltre la Mauria. Il 7 giugno 1556, in Lorenzago, ser Floriano fu Tommaso *de Corradaz* e ser Floriano fu Gianpietro *Federici* (cioè Ferìgo) da Forno gli vendettero, per 60 ducati e con patto di recupera, alcuni terreni a *Cella Soruoi* gravati di decima a favore dei Savorgnani, nonché in *Agri* ed altrove, ricevendoli poi in affitto per 5 anni per il canone di 6 *sextari* di frumento in misura udinese condotti a Lorenzago. Nel 1561 pre Sebastiano Coradazzi vende al Mainardi «*pratum in Aguoces cum duobus tabulatis lignaminum et coquina lignaminum*».[10]

Il Cadore aveva costante necessità d'essere rifornito di granaglie, che il magazzino (fondaco o *canipa*) della Comunità si preoccupava di acquistare talvolta anche nelle regioni tedesche, ma più spesso nella pianura veneto-friulana. Le biade «*emuntur in Patria Forii Iulii*»[11] e perciò normalmente transitavano per Serravalle o per i due Forni, occupandovi trasportatori e rivenditori. Negli anni 1465 e 1470 Forno di Sotto pretendeva di imporre il *rodolo* (il trasporto obbligatoriamente affidato a persone del luogo con speciali tariffe) o di

10 Atto del 1556 in ASBL, Notarile, prot. 7175, cc. 22*v*-24*r* (vi compare come teste «*magister Simon quondam Dominici de Pisculllo fabro ferrario*»); atto del 1561: Museo Gortani di Tolmezzo, Fondo Roia, busta 26, fasc. V.

11 Così in un atto del 1505: v. *Il Cadore nella Patria Friulana*, cit., p. 147.

variarne le consuete condizioni: il Cadore pretese ed ottenne il libero transito per le biade ed altre merci destinate al consumo interno, «*cum ista contrata Cadubrii sit menbrum Patrie Fori Iulii*».[12]
Nell'autunno 1483 il Consiglio di Cadore delibera: «*solvantur expense facte per caniparios veteres eundo extra domos suas ad Terminum et in Furno acceptum blada*».[13] Il 16 giugno 1498, in Pieve, Andrea Blanchoni da Udine nomina procuratore ser Floriano (presumo un Agnese) da Forno Superiore nella lite che insieme con un altro mercante aveva avviato contro Leonardo (?) «*a Bladis*» di Santo Stefano di Comelico (un commerciante di granaglie, come è evidenziato anche dal cognome).[14]
Il 7 gennaio 1500 il capitano di Cadore sentenziò che Giovanni Franceschini da Lozzo dovesse essere fideiussore d'un Floriano (il sopraindicato?) da Forno Superiore per la consegna al fondaco entro un mese di 41 *calvìe* di miglio condotte a Pieve per soldi 23 la *calvìa*.[15] Segala, frumento, orzo, miglio vengono acquistati nel 1502 a Spilimbergo presso il conte Girolamo e nel 1504 ivi da Francesco Calderaro; altri fornitori od intermediari sono di Forno: «*Vizenzo de Andrigo, Cholao de Rovan, Micholuto del Clerico*» e Floriano Agnese registrato nei conti del fondaco nel 1502:

> ser Fiorian de Agnexe da Forno de Sopra dié dar adì 23 novembrio a caxa contadi per parte de k(alvìe) 100 formento promete dar conduto in Pieve a soldi 49 la k(alvìa);
> a ser Fiorian de Agnexe per k(alvìe) 50 q(uartaroli) 1 formento consegnado a ser Thoma controscripto.[16]

Il 13 gennaio 1508, alla vigilia della disastrosa guerra, il Consiglio della Comunità deliberò l'acquisto sulla piazza di Udine:

> pro fontico et usu pauperum ementur blada a ser Hieronimo Cavalcante de Utino, videlicet frumentum solidis 43, silligo soldis 34, milium vero soldis 29 pro quaque calvea conducta in canipa Plebis, dummodo sit bladum bonum et sufficiens.[17]

In seguito al divieto del Consiglio dei X «*sub gravissimis pennis*» di esportare *biava* dalla Patria, il Cadore s'era rivolto il 21 luglio 1527 al luogotenente Giovanni Moro, il quale il 28 luglio, da Udine, scrisse al capitano di Cadore:

> per haver haùto informatione che questo territorio de Cador è compreso cum questa Patria ex quo che le appellatione al magistrato nostro se divolveno, a me par de non poter denegar la honesta rechiesta de dicto ser Titiàn nomine quo supra facta, et perho siamo contenti et per far cosa grata alla M. V. che possino ad libitum suum trarne quella quantità li fa de bisogno, ben perho pregamo quella vogli advertir che de lì non fusseno poi tracte ad altri territorii, perché sarìa expresse contra la mente delo prelibato excellentissimo Conseglio di X.[18]

Il trasporto della biada per il *Corso* cioè la strada dei Forni durò fino alla fine del Settecento. Se l'approvvigionamento era fatto nella campagna di Pordenone, il *Corso* poteva essere raggiunto più direttamente dalla pianura praticando la strada ovvero il sentiero del Monte Rest: c'è notizia che nel 1750 «Vigo e

12 *Ivi*, p. 148.
13 AMCC, busta 7, *Parti del Consiglio 1491-1508*.
14 ASBL, Notarile, prot. 89, cc. 46*v*-47*r*.
15 AMCC, busta 29, *Libro delle parti 1474-1508 in copia*. La *calvìa* cadorina corrisponde a litri 31,92.
16 AMCC, busta 153, fasc. 1, *Registro dei conti 1499-1503*, c. 61*v*, c. 60*v*.
17 AMCC, busta 7, *Parti del Consiglio 1491-1508*.
18 AMCC, busta 8, *Parti del Consiglio 1513-1537*.

Lorenzago aprono a proprie spese una strada per il Monte Rest in Tramonti onde torre a Medun la biada».[19]

Il confine tra la giurisdizione fornese dei Savorgnàn e quella della Comunità di Cadore consentiva ai condannati di trovare un rifugio non troppo lontano dal loro paese e di mantenervi perciò le relazioni. Nel 1524 s'era rifugiato a Pieve un certo Giovanni Agnese, tessitore, bandito da Forno per aver ucciso un compaesano, che anche in Cadore aveva mostrato il suo carattere violento: sulla piazza di Pieve aveva inveito e tentato di ferire con una spada il figlio dell'ucciso, che perciò il 13 marzo presentò querela contro

> magistrum Ioannem textorem filium Andree Agnetis de Furno Superiori et modo habitantem in dicta Plebe Cadubrii, cum sit exul a loco Furni Superioris ob homicidio per ipsum commissum in personam quondam Petri patris ipsius Antonii accusantis.[20]

Viceversa, negli anni 1574-1575 si trovò confinato a Forno un illustre e ricco notaio di Pieve, Vecellio Vecelli, accusato di abuso di potere nelle numerose cariche esercitate nella Comunità di Cadore.[21]

Per sentieri in alta quota

Zuanne fu Bortolo da Sala di Campolongo era un poco di buono: «biastemmava», la moglie «era una povera da ben» ma lui le «faceva cattiva compagnia et per questo si partì et andò a star a Mestre».[22]

L'aveva «discacciata» e ormai da oltre un decennio s'era messo con un'altra donna, un *striga* figlia d'arte d'un'altra *striga*, da Stavello di San Pietro, e ne aveva avuto molti figli. «Ben li reverendi piovani li ha molte volte fatto intender che lassi quella cattiva», la quale «biastema più di lui».

I pochi terreni di famiglia, Zuanne li aveva venduti e «si va facendo le spese hor qua or là». Compagna e figli non si sapeva di che cosa vivessero. Erano tutti sospettati d'una serie di furti:

- «una mia tola sopra il pinìzo del suo tabiado»[23]
- «a mia moier otto azze[24] de filo sottil»
- «un fasso di manna de mestura»[25]
- «quattro fassi di manna»
- «fieno ed olteguoi[26] con cui hanno allevato due armente»
- «una camicia a Giacomo D'Ambrós»

19 Mariano Tremonti, *Bona est oratio...*, p. 231, ms. presso Pierina De Michiel, Lorenzago di Cadore.

20 AMCC, busta 210, Processi penali.

21 Il 4 ottobre 1572 il Consiglio della Comunità, con 1 solo voto contrario, ne assunse le difese, asserendo che Vecellio Vecelli non aveva mai avuto parte nell'amministrazione del fondaco delle biade; che il maneggio dei boschi era stato fatto da altri, i quali avevano reso il conto; che il defunto Tiziano padre di Vecello era stato stato *officiale* d'Oltrepiave per 29 anni e Vecello per 31; che lui ed i parenti si erano sempre astenuti dalle deliberazioni alle quali erano interessati; che Vecello aveva proposto il dono di 600 *bordonali* alla Repubblica ed era fedele al Principe (AMCC, busta 11, *Parti del Consiglio 1564-1576*). Il procedimento del Consiglio dei X dispose il confino del Vecellio: «che Vecelio Vecelii sia privo di poter andar per anni doi prossimi in Cadore et suo territorio et dapoi per doi altri anni susseguenti sia privo di entrar nel consiglio di Cadore», in pena di 500 ducati (proclama del Doge 26 maggio 1574, in AMCC, busta 80).

22 La vicenda di Zuanne Sala e del bue recuperato nei Forni Savorgnani è tratta dal fascicolo processuale in AMCC, busta 226, Processi penali anno 1628. Delle donne abbandonate dal marito, per le quali era prospettiva frequente l'allontanamento dal paese e l'impiego in città come donne di servizio o più spesso in meno onorevoli professioni, e d'un caso a San Vito nel 1565, ho scritto in *Sedotte, abbandonate*, cit., pp. 108-117.

23 Cioè: sul ballatoio dello stavolo.

24 Matasse.

25 Un fascio di mannelli di biada primaverile (misto di frumento e segala seminati in primavera).

26 Fieno del secondo taglio.

- «una calvìa et meza de farina alla moglie d'Antonio del Zul da Campolongo», la quale stava preparando il pane per l'elemosina che la Confraternita dei Battuti distribuiva nella festa d'Ognissanti
- «una rodda a Piero Fontana»
- una capra a Pietro De Pontìl «et la menò in Cargna a vendere a Luincis, fu trovato ivi con la capra da Antonio de Zambello detto D'Andriola da Candide»,

e «quella donna che egli tiene merita peggior castigo di lui perché essa è causa che si sia messo a far queste furfantarie».
Zuanne aveva qualche precedente penale, per il quale era stato bandito dal Cadore; scaduto il bando, era ritornato in paese e vi era sempre più malvisto.
La vecchia matrigna che l'aveva cresciuto era rimasta impressionata sentendolo dire che «voleva brusar la villa de Campolongo et poi partirsi». Gli era rimasto un amico: «ha sempre havuto amicitia con Battista da Sala», il quale è «muletiero» e «non ha alcuna armenta ma tiene dui cavalli da somma» e «vende assai vedelli in Cargna et a Pieve», «li va comprando per il paese et poi li va vendendo».
Il 10 novembre 1628, venerdì vigilia di San Martino, Andrea fu Andrea Fontana da Presenaio s'era recato a Messa ed aveva mandato un suo *putto* a governare la stalla, lontano dal villaggio «dui tratti d'archibuso». Il ragazzo, «apperta la porta della stalla trovò che mancava il bò et subito ritornò a casa piangendo». Andrea era corso allo stavolo, aveva esaminato la direzione delle impronte lasciate dal bue, aveva chiamato con sè Pietro Fontana e Pietro De Pontìl (i derubati rispettivamente della ruota ferrata e della capra) e s'erano risolutamente messi alle calcagna del bue e di Zuanne Sala.

Racconta Andrea:

> incominciai a minutamente essaminare se trovava le vestigie et zappegate, sicome trovai, et trovate, tolse con me dui huomini et andai drio le vestiggie sino in Forno, dove trovai il bò et il ladro che lo haveva rubbato, anzi che in Forno di Sopra trovai il ladro, con il quale parlai, et mi confessò che lo haveva rubbato, et che lo haveva venduto.

Un lungo percorso a piedi con prima tappa a Forno di Sopra e la soddisfazione d'acciuffarvi Zuanne, reo confesso. La confessione non era stata spontanea: c'era stato un diverbio ed una colluttazione, nella quale il ladro era rimasto ferito e perciò ricoverato in un locale della Confraternita, vicino alla chiesa:

> era ivi a Cella sopra un letto della scolla, perché restò alquanto ferito da me subito che lo trovai, in una gamba con un anghiaro,[27] et subito che il loco seppe che era huomo di tal qualità, parmi fu de lì scaciato de ordine publico.

Quelli di Forno di Sopra erano dunque persone perbene, avevano collaborato. Il ladro era sistemato. Mancava però il bue, che un cadorino residente a Forno, Zanantonio De Sandre da Laggio, aveva incautamente acquistato (o ricettato?) ed aveva ormai avviato lontano, consegnandolo ad un figlio di Zanmaria Anziutti. Andrea Fontana ed i due compagni non desistono.

> Il bo era stato mandato avanti per un messo per mandarlo a vendere in Friul, et essendomi stato avisato ciò da alcuni honorati huomini di quel loco, subito mi inviai dietro il bo, et gionti in Forno de Sotto, cioè entrando nella villa, giongessimo il messo che conduceva il bo, il quale era della medema villa, il qual veduti nui che caminavamo in fretta

27 Anghiere, gaffa: lunga asta con doppio uncino impiegata nella fluitazione del legname e nelle attività antincendio.

> per zonzerlo, dubitando che lo offendessimo, nella villa lasciato il bo in strada cominciò a scampare verso casa sua et avisato suo padre dicendoli che nui li corevamo dietro per offenderlo, saltò fuori suo padre per far de fatti et haveressimo havuto che fare con lui, se no fusse stato il prette di quel loco che li disse male. Era tardi, nui eravamo strachi et affamati, andassemo a refficiarsi in casa dall'hosto, et quando havessimo cenato chiamassimo il messo che haveva condotto zoso il bo et lo pregassimo che tolesse il bo et ritornasse con nui in Forno di Sopra a trovar Zanantonio de Sandre che lo haveva comprato dal ladro et che glielo haveva consegnato a lui a condur in Friuli. Et il messo con suo padre si partite poco dopo l'Ave Maria di Forno di Sotto con nui, et tolto il bo venissemo in Forno di Sopra, dove non havendo potuto far levar alcuno di letto per esser meza notte in circa, ci convenne star in strada fin tanto che venne il giorno, et levato l'hosto, fu fatto conto con Zanantonio de Sandre sì di quello che lui haveva sborssato al ladro a conto del bo, che era lire 5:- a conto de ducati 14 che disse che haveva concluso con lui, et delle zornade che haveva lui consumato drio questo negocio et tutto, che mi convenne sborsare lire 24:- de danari; et tolse il bo et me ne venne a casa.

Ben «strachi et affamati» i 3 cadorini, per quella lunga giornata con due tappe d'inseguimento e due zuffe! In quella di Forno di Sotto avevano rischiato il peggio, perché evidentemente la loro affannata comparsa aveva allarmato gli abitanti e Zanmaria Anziutti «ci voleva... amazzare con un manarino». Chiarite le questioni e le intenzioni, s'erano finalmente rifocillati all'osteria di Forno di Sotto dove, con qualche boccale di vino e forse grazie ad una ulteriore mediazione del parroco del luogo, erano riusciti a convincere gli Anziutti ad accompagnarli e riportare il bue a Forno di Sopra.

Il tempo sarà stato sereno, ma le giornate di novembre sono corte. La comitiva arrivò a Forno di Sopra tardissimo, tutte le porte erano

Il percorso stradale e quello del sentiero in quota verosimilmente praticato nel novembre 1628.

ormai sbarrate ed i 5 uomini più il bue dovettero attendere l'alba in strada. Appena aperta l'osteria, i cadorini fecero i conti con Zanantonio De Sandre (il notaio Andrea De Nicolao scrisse una liberatoria), pagarono all'oste le «infinite spese de bocca» e ripresero finalmente la strada verso casa, assai più lentamente che nell'andata, poiché conducevano appresso il recuperato bue. Rifugiatosi chissà dove («si raggiona che sii hora al Forno et hora a Costalta»), il 16 novembre il ladro venne denunciato al Consolato di Cadore. Qualche giorno dopo, le guardie gli arrivarono in casa a Campolongo, di notte, per arrestarlo, ma lui fuggì nudo e la sua compagna «in camisa» verso Costalissoio. Riuscì poi tramite l'amico Battista a recuperare i vestiti e minacciò di vendicarsi di chi l'aveva denunciato e dei compaesani che avevano collaborato con le guardie:

> va minaciando d'amazzarmi, per il che non vago sicuro in niun luogo (...);
> ho sentito questa notte sino al gal canto a zappegare attorno la mia casa (...);
> non sta sicuro cosa alcuna con costui, anzi che si lascia intendere di voler caciar foco nelle proprie ville, non ha niente al mondo (...);
> non ha che li porti il vito, però essendo anco huomo di pessima vita, non si puol aspettar altro che qualche pessima operatione da lui (...);
> se ha lasciato intendere che mi vuol amazzare, anzi che porta seco un stillo con il quale ha detto volermi amazzare, et s'ha lasciato intendere che se non mi potrà venire arente ad amazzarmi, che mi vol caciar foco nella casa.

Non costituitosi, il 3 gennaio 1629 venne bandito dal Cadore e Caprile per 15 anni; se avesse infranto il bando, la pena era di 12 anni «*ad inserviendum super triremibus*», ed in caso di inabilità, l'impiccagione: «*super eminenti furca capulo per gutur suspendatur ita quod moriatur*». Qui non c'importa tanto conoscere la brutta sorte del ladro, ma piuttosto evidenziare il percorso compiuto da lui e dagli inseguitori il 10-11 novembre 1628. Oggi tra Presenaio e Forno di Sopra ci sono 39 km di strada statale, con una lunga galleria che accorcia di 12 km il percorso di allora, più lungo in quanto doveva salire a Danta e scendere in Auronzo. Ma il percorso dei 3 inseguitori non era attraverso Santo Stefano e Danta, bensì per la valle del Frisón: un teste dice infatti che li aveva visti tornare trovandosi «ivi dal Ponte nostro de Campolongo», il ponte sul Piave che immette appunto in quella valle di pascoli. Sono inoltre da considerare i tempi: il furto era avvenuto nella notte tra il 9 ed il 10 novembre, i conti con Zanantonio De Sandre, quando il bue era stato ricondotto da Forno di Sotto, recano la data di sabato 11 novembre. Dunque in quella lunga giornata del 10 novembre i 3 cadorini erano partiti da Presenaio neppure troppo presto (era già il dopo Messa) e, con varie vicissitudini, prima che calasse la notte erano riusciti a recuperare il bue a Forno di Sotto. Non è pensabile dunque che, saliti da Presenaio a Razzo, siano poi scesi verso Antoia e Vigo e risaliti al Passo della Mauria: senza considerare i 9 km tra i 2 Forni, oggi sarebbero 58 km di strada, un po' meno percorrendo le ripide scorciatoie di allora. È verosimile dunque che, giunti alla *fedèra* di Campo, siano saliti verso Ciampigotto e poi, passando a quota circa 2100 m sul fianco ovest del Tudaio, siano scesi attraverso i pascoli di *Tartòi*, oppure, più facilmente, dalla *fedèra* di Campo raggiunta quella di Razzo e poi i pascoli di Mediana, siano saliti alla Forcella di *Risumiéla* (quota 1970 m) ed indi scesi per i pascoli di Tragonia e lungo la Tolina fino a Vico. In entrambi i casi sono circa 25 km di strade e sentieri che richiedono un buon allenamento. Il ladro ne percorse il primo tratto di notte. C'erano lunghi tratti in quota, ma probabilmente erano assai antichi ed ancora battuti nel secolo XVII. Da Forno, poi, vari sentieri consentono di raggiungere la Val Cellina, in particolare quello che attraversa il crinale presso le *Saródine* della Val Settimana, a quota m 1810-1890 s.l.m., forse una antica direttrice nord-sud, Val Cellina-Claut-Comelico-Norico, della quale Forno di Sopra segnava il crocevia con la strada del *Corso*.

Parvero singolari i legami artistici tra Carnia e Cadore evidenziati da Giuseppe Fiocco nel 1952 e le affinità linguistiche fornesi-cadorine rimarcate da Giovan Battista Pellegrini in occasione del congresso della Filologica che si tenne a Forno 52 anni fa.[28] Il percorso del ladro comeliano e dei suoi inseguitori conferma che nel 1628 le distanze tra Carnia e Cadore erano davvero più brevi di quanto possiamo oggi pensare.

[28] Giuseppe Fiocco, *Cadore e Friuli*, «Ce fastu?», XXVII-XXVIII (1951-1952), pp. 6-11; Giovan Battista Pellegrini, *Carnia e Cadore. Considerazioni storico-linguistiche*, in Luigi Ciceri (a cura di), *Fòr di Sôra*, Numero unico per il 44° congresso della Società filologica friulana (Forni di Sopra, 17 settembre 1967), Udine, Società Filologica Friulana, 1967, pp. 23-28.

Ent e inzenç, jent e insiegn nei Forni Savorgnani

Erminio Polo

Ent e inzenç, jent e insiegn, gente e ingegno: mi sembra un titolo adatto a raccontare la storia dei Forni Savorgnani di Sopra e di Sotto, come di ogni altro paese della Carnia, e mettere in evidenza la gente, il popolo, il suo ingegno e la sua voglia di vivere quassù in montagna.
La gente di montagna dovette ricorrere all'ingegno per poter restare, per vivere qui, nonostante la natura e gli uomini, per sé e per i figli. Lo stesso nome delle "ville" e dei molti luoghi rivela lo sforzo e l'impegno della gente per rendere abitabile e vivibile, costruibile, questa zona. Ricordiamole queste ville, questi villaggi o casali, questi borghi che facevano parte delle vicinie e oggi dei due Comuni: i due Vico (villaggi latini), Cella (la zona del monastero), Andrazza (il borgo degli *andròs*, degli uomini longobardi a confronto con i *vicani* romani), Baselia (il luogo della basilica anch'essa longobarda) e Tredolo (al trivio, alla biforcazione delle strade). La gente si è adattata e ha saputo adattare. Ed anche i prati e gli alberi parlano di questo lavoro, di questa occupazione, di questo utilizzo umano e quotidiano, come faggi e frassini, abeti e larici, di questa stessa terra di oggi, con i suoi panorami, la sua flora e la sua fauna. Per restare qui in montagna la gente deve costruire, lavorare e produrre e rispettare il paesaggio per garantirsi buon vivere e lasciare il futuro ai figli.

L'agricoltura

Nasce l'agricoltura di montagna, con la sua povertà e la sua autosufficienza, nasce l'allevamento, la conoscenza del bosco e dei suoi

Pastori di malga Tartoi con la *Gna Munia,* unica casara di Forni, 1911.

possibili prodotti, l'uso del legno, l'uso delle acque. Dapprima è lo stesso montanaro che costruisce i suoi attrezzi con il legno dei boschi vicinali. Gli attrezzi sono grezzi, rozzi, ma hanno una tecnologia che si affina sempre di più, di generazione in generazione. Ci si tramanda pochi beni, ma molta esperienza. Pensate al rastrello: è fatto così perché solo così assolve bene ai suoi compiti. Ed è diverso dal rastrello di pianura! Pensate al manico della falce fienaia: è così perché solo così assolve bene ai suoi compiti per gente che lavora su prati in pendio. Pensate alla gerla: non di vimini, ma di nocciolo, legno duttile, lavorabile con arte, con ingegno, di padre in figlio. E pensate all'uso delle acque: alla loro irreggimentazione (perché non ci siano le frane, non abbiano troppa velocità...), ma anche alla loro utilizzazione per muovere legnami e zattere e ruote e mole di molini e seghe di segherie e magli di *faries* e di officine. Pensate al legname dei boschi. I boschi sono di tutti, sono

Trasporto invernale di letame con la giovenca. Primi anni del Novecento.

Al lavoro in latteria.

Avventori dell'albergo Alla Posta.

della vicinia, del popolo della vallata, che ci abita, dell'uso civico, diremmo oggi. La gente sul bosco fonda diritti comuni per legname e risorse, per fungatico ed erbatico, la ricchezza delle noci e la forza medicinale delle erbe per guarire e prevenire malattie che infestano la pianura... Nel bosco trova alimenti che i contadini di pianura non hanno. L'esperienza poi di gestire in vicinia i boschi, la necessità di ritrovarsi per salvaguardare i diritti reciproci, per dirimere le questioni, per trovare accordi sul taglio del legname e sul suo rinnovo, matura la gente e matura la prima democrazia: si dettano norme comuni, si formano gli statuti che sanciscono diritti e doveri e stabiliscono in legge antiche abitudini di vita. È l'ingegno che utilizza le acque, è l'ingegno che inventa regole di vita, di solidarietà, di vicinia. E la gente trova nella propria intelligenza, maturata dalla esperienza di vita in montagna, anche una profonda reciproca solidarietà: quella di prestarsi il latte, così oggi il formaggio lo faccio io e domani il mio latte lo porto a te ed il formaggio lo farai tu. Forse è stato proprio grazie a questa antica abitudine che qui in montagna sono sorte le prime latterie sociali (vedi il Cadore e Collina nel 1800). Quella di prestarsi gli attrezzi; quella di prestarsi il lavoro: oggi vengo a te, domani vieni a me. E di prestarsi sia il lavoro privato che quello pubblico, come l'uso dei pioveghi. È la gente che inventa il piovego: il lavoro per la *plebs*, la plebe, la comunità, il villaggio. E con il lavoro pubblico e gratuito, vicendevole, si costruiscono le strade, si riparano i ponti, si organizzano i trasporti, si liberano le strade dalla neve, si costruiscono le chiese e le case vicinali... Ingegno e solidarietà per vivere insieme, cervelli e braccia, esperienze ed invenzioni per restare e abitare.

L'artigianato

Ma nascono anche le specializzazioni, l'artigianato locale. L'artigianato è connaturato nel montanaro: egli è contadino ma anche artigiano, ma anche imprenditore. Dalla sua espe-

Il gioco della morra.

I coscritti del 1927.

rienza diretta di lavoro matura le scelte tecnologiche da farsi: se occorre un attrezzo, esso deve avere determinate caratteristiche: buon legno, buona fattura, misure adatte. Ma anche misure adattabili: per il bambino, la donna, l'uomo. C'è un tipo di attrezzo per ogni età ed ognuno funziona bene. Il montanaro lavora d'inverno per preparare gli attrezzi che serviranno in primavera, per l'estate, per l'autunno, per le semine e le vendemmie. E per vincere e vivere la stessa stagione invernale, uomini ed animali. Ma si accorge della opportunità che in ogni comunità ci sia qualcuno specializzato, per garantirsi l'inversione degli orari, una solidarietà di esigenze e di mestieri. Se il contadino dipende dal tempo, l'artigiano diventa garanzia di libertà: libertà per vincere la fatica del lavoro, libertà dall'oppressione del lavoro, libertà per vivere meglio insieme, sia l'artigiano che il contadino. Su questa sincronia, su questa sinergia di tempi, mezzi e metodi, vive la montagna che così, nel suo insieme, ha modo di esprimersi al meglio, di maturare esperienze, ingegnosità, cultura, civiltà. L'artigiano non è staccato dalla sua vicinia: ne sente le esigenze, organizza le risposte più adatte ed utili, contribuisce alla democrazia, rende meno faticoso lo sviluppo, fa risparmiare tempo. Si mandano i figli a scuola, si insegnano ai figli, dal vivo, le tecniche del lavoro ed i miglioramenti possibili. La nascita dell'artigiano specializzato trasforma l'economia: dal baratto, dal pagamento in natura, si passa al mercato, alla circolazione del denaro. L'artigiano con il denaro sceglie materie prime anche altrove, se più adatte o più malleabili; dispone di un tempo maggiore per fare il suo lavoro; può sviluppare inventiva, fantasia, ingegnosità, commercio. L'attrezzo, da strumento esclusivamente di lavoro, diventa anche bello, si curano i particolari, i materiali si abbelliscono, si inventano nuove forme, nuovi modi, nuovi disegni, si fanno cose che piacciono, non solo cose che servono. Si passa dalla servitù all'arte, nel rispetto delle tecnologie e migliorando le tecniche stesse.

L'emigrazione

Nelle ville di montagna c'è anche l'emigrazione, come l'immigrazione. L'emigrazione è *strazarie di afiets*, ma è anche esperienza, protesta, affermazione di volontà, di confronto, di politica diversa. Soprattutto emigrano non solo braccia di lavoro, ma ingegni, buona volontà, voglia di fare. Si emigra per necessità. Si emigra per libertà: per stare meglio, per conoscere, per valorizzarsi, per esprimersi, per affermarsi. E talvolta nei paesi esteri c'è maggiore considerazione e rispetto, maggiore tolleranza e maggiori possibilità che non nei paesi di pianura... Si lavora lontano, ma il cuore resta qui. Sulla spinta dei vari emigranti e delle loro rimesse si organizza la scuola di

Ragazze fornesi che festeggiano *cu la bira.*

Arti e mestieri, per fare degli imprenditori e non più dei manovali; si organizza una agricoltura diversa e tipica della montagna con don Fortunato De Santa di Forni di Sopra all'inizio del 1900, si organizzano le cooperative, le latterie sociali, la monticazione.
Ecco: i Forni Savorgnani hanno questa tradizione di *ent e di inzegn doprât, jent e di insiegn doprât*. Mettiamo questo aggettivo: *doprât*, non tenuto chiuso, ma espresso, evidente nella nostra vallata, nei nostri paesi, nei campi coltivati, nel modo di vivere e di pensare, nella realtà quotidiana della sopravvivenza: le segherie, le latterie sociali, l'industria meccanica del legno, le fornaci, le cave di gesso e di pietra e di dolomia cariata (quello che noi chiamiamo *tof*), l'emigrazione. Poi il turismo. Molte cose sono cambiate. Tante cose si sono perse. Ma questa è la memoria e la storia. Non possiamo tacere questa storia, questa cultura, questa esperienza.

I percorsi della memoria

Da qui nascono anche la Mostra della Civiltà montanara nella ex Latteria di Vico e la Mostra sul tessile nella Ciasa dai Fornès a Forni di Sopra, da qui nasce la formidabile esperienza del Rio dei Mulini a Forni di Sotto, come necessità di legarsi alla storia per ritrovare se stessi, la propria gente, per cambiare certi meccanismi che portavano alla alienazione, a diventare reciprocamente forestieri, a vendere tutto, a svuotare il paese. Le Mostre rappresentano la evoluzione cosciente di noi stessi, della nostra realtà e delle mutazioni globali che ci riguardano, con la necessità di doverci incontrare con altre culture ed altri popoli che ci hanno insegnato ingegnosità e tradizioni diverse. Allora i nostri oggetti locali non possono essere oggetti feticistici, ma debbono esprimere, con noi, la loro carica di memoria, debbono essere rivisitati, dando loro nuova esistenza in nuove forme, rivivendo la loro utilità, ritrovando le fiabe i miti le leggende, riraccontandoli e cercandovi suggestioni e segni e archetipi.
Le Mostre sono un fermento, una occasione che fa discutere sull'opera esposta, sui valori intrinseci che essa suggerisce, sull'uomo che la modella e che in essa nasconde il suo io, la sua memoria, la sua visione del futuro. Noi carnici dobbiamo essere protagonisti, come tutti, di questo incontro con gli altri: con la nostra identità, con il nostro coraggio. Con la forza delle nostre tradizioni culturali, con la specificità della nostra etnia, cerchiamo di incontrare l'altro con dignità e fierezza. C'è la speranza che la cultura antica della Carnia possa da questi incontri congegnare un nuovo modo di fare per contribuire al progresso dell'umanità, alla dignità della vita e del lavoro. Le Mostre, nella loro spontaneità, mettono in evidenza diversi livelli culturali, diverse esperienze, diverse "manualità": ma vogliono essere un inno alla capacità dell'uomo e della donna con la coscienza che ogni segno è come un granello di senape che può diventare albero. A coltivare questi semi noi dobbiamo chiamare la volontà dei politici, la fantasia degli operatori culturali, la forza della gente che vuole riaffermare la sua voglia di contare, di farsi sentire, di gridare, con semplicità, una grande voglia di vivere, anche qui, in montagna.

I soprannomi di famiglia

Rossella Fachin

«*Di si suostu?*» È una delle frasi più usate, specialmente dagli anziani, quando si vuole capire da quale casato provenga una persona originaria di Forni di Sopra. «Di chi sei?». In un piccolo paese di un migliaio di abitanti, in passato, le persone si riconoscevano quasi unicamente attraverso i soprannomi di famiglia. Nati come contrassegno distintivo di un singolo individuo, con il tempo, gli appellativi sono passati ad indicare un intero gruppo familiare. Tutti ne avevano uno, spesso perfino due. Quest'esigenza è nata dalla necessità pratica di individuare in modo certo una persona, in una comunità dove l'usanza di dare ai nipoti lo stesso nome dei nonni ha originato numerose omonimie, facendo perdere al nome e al cognome la loro funzione di antroponimi.

A Forni di Sopra questa tradizione è ancora fortemente radicata, tanto che molte persone sono ancora identificate più per il nome di famiglia che per quello di battesimo. Il riconoscersi in un soprannome ribadisce l'appartenenza ad un nucleo familiare e permette, così, di continuare una consuetudine che si tramanda di generazione in generazione, diventando testimonianza del vissuto della gente fornese.
Nell'individuazione dei soprannomi i *Fornès* si sono dimostrati molto fantasiosi, andando a toccare i più svariati argomenti: dagli oggetti comuni alle parti del corpo, dai nomi di animali a quelli delle piante, dalle caratteristiche fisiche a quelle caratteriali. Moltissimi sono stati gli spunti che hanno permesso di originare questo singolare e ardito caleidoscopio

Libretti individuali della Latteria sociale di Vico.

Libretto di lavoro di un’impresa locale del 1889. Si fa largo uso dei soprannomi.

di suoni e parole, nomi talora facilmente comprensibili, altre volte davvero oscuri ed enigmatici, che ci incuriosiscono e talvolta fanno sorridere.

Alcuni nomignoli sono stati originati nella notte dei tempi, giungendo fino a noi privi del significato originario ed è quindi difficile riuscire a risalire al presupposto che ha portato alla loro ideazione. Ricordiamone alcuni: *Bailo*, *Baldù*, *Bao*, *Bic*, *Bortoloni*, *Bulgo*, *Catacin*, *Cibischi*, *Comede*, *Dedu*, *Inbriani*, *Migneu*, *Pegule*, *Peteni*, *Perere*, *Piclin*, *Tunte*, *Tunutu*.

Ampia è la serie dei soprannomi derivanti da nomi propri, talvolta abbreviati o modificati con l’uso di accrescitivi o diminutivi: *Baldissâr*, *Sâr*, Baldassarre; *Bastian*, *Bastianon*, Sebastiano; *Batista*, Battista; *Birâl*, Liberale; *Cansian*, *Cansiana*, Canciano; *Carli*, Carlo; *Catarin*, *Cate*, Caterina; *Colet*, *Coleti*, Niccolò; *Damian*, Damiano; *Drea*, *Driuta*, Andrea; *Fabian*, *Fabianon*, Fabiano; *Fransesc*, Francesco; *Florianon*, Floriano; *Gaitan*, *Ghitan*, Gaetano; *Giordan*, Giordano; *Lissandri*, *Sani*, Alessandro; *Macura*, Ermacora; *Madiu*, Amadio; *Malia*, Amalia; *Marcantonut*, Marcantonio; *Marin*, Marino; *Mariu*, Mario; *Marsilin*, *Marsilina*, Marcellino, Marcellina; *Menic*, Domenico; *Michiel*, *Michilina*, *Michilut*, Michele, Michelina; *Min*, Giacomino, Beniamino; *Minia*, Erminia; *Mion*, *Miut*, Maria; *Modest*, Modesto; *Mondo*, Raimondo, Edmondo; *Muele*, Samuele; *Nart*, Bernardo; *Natu*, Fortunato; *Nasari*, Nazario; *Nela*, Nella; *Nisiu*, Dionisio; *Orassio*, Orazio; *Pasca*, Pasqua; *Pascalin*, Pasquale; *Perine*, Pietro; *Pifanio*, Epifanio; *Pirin*, *Pirinot*, Pierino; *Poldu*, Leopoldo; *Rigori*, Gregorio; *’Sanet*, Giovanni; *’Sefa*, Giuseppina; *Sesaro*, Cesare; *Sualdo*, *Sualdon*, Osvaldo; *Tanasia*, Atanasia; *Tin*, *Tinolo*, Valentino; *Titon*, Giovanni Battista; *Toio*, Vittorio; *Tomason*, Tommaso; *Ustinon*, Agostino; *Vicu*, Ludovico; *Vina*, Lidovina, Elvina. In alcuni casi il cognome viene accorciato: *Cape*, Cappellari; *Coradàs*,

Coradazzi; *Curissel*, Corisello; *Donat*, Donati; *Lossa*, Lozza.
Spesso i nomignoli vengono affibbiati a seconda dei comportamenti appariscenti o delle attitudini delle persone: *Bisaru*, *Bisâr*, bizzarro, stravagante; *Chitinin*, da *chitin*, quieto; *Mansueto*, pacato, bonario; oppure sono scelti in base a vistose caratteristiche fisiche: *Blanc*, *Blancia*, dai capelli biondi o dalla carnagione chiara; *Crassal*, bleso; *Dient*, dente; *Gobu*, gobbo; *Grîs*, *Grîsa*, grigio; *Lâi*, pallido; *Lociu*, strabico; *Manuta*, manina; *Mut*, muto; *Passût*, pasciuto; *Ros*, dai capelli rossi; *Saliva*, saliva; *Sonp*, monco; *Suot*, zoppo; *Sec*, magro; *Gheru*, *Sgnic*, gracile; *Uarp*, cieco; *Vorêla*, orecchio; *Vecia*, *Veciu*, vecchio. Il prefisso *-ca*, derivante da *cacalele*, balbuziente, anteposto al nome di persona designa chi è affetto da balbuzie: *Canane*, *Cabelo*, *Catita*.
A volte l'appellativo indica il luogo d'orgine del ceppo familiare: *Asin*, dell'Asìno, la zona di Clauzetto, Vito d'Asio e Anduins; *Biorcia*, nella frazione Andrazza è l'incrocio da cui diparte la strada per *Piniei*; *Crous*, quartiere di Vico, dove si trova un'edicola; *Furlan*, Friulano; *Fursitina*, di Forni di Sotto; *Parsilan*, *Pidîla*, due località in Vico; *Plazzareta*, quartiere di Andrazza e di Vico, a Vico si trova nei pressi di *Cia' di Bisâr*, oggi noto come *Porsaleta*; *Plassa*, Piazza del Comune a Vico; *Saurana*, di Sauris; talvolta l'epiteto è legato ad un luogo frequentato: *Africa*; *Berlin*; *Cognol*, da Cognola vicino a Trento, dove il capostipite si era recato per apprendere l'arte della tessitura; *Fransa*; *Milan*; *Todesc*; *Trentin*; *Turin*.
Diversi pseudonimi richiamano un mestiere o una professione: *Capilan*, cappellano; *Caporal*, caporale; *Ciapilâi*, cappellaio; *Comissari*, commissario; *Cuogu*, cuoco; *Cursôr*, messo comunale; *Dotôr*, *Dotoressa*, dottore; *Frâra*, *Frâri*, frate; *General*, generale; *Mestri*, maestro; *Mulinâis*, *Mulinaria*, mugnaio; *Munia*, suora; *Munic*, sagrestano; *Pilissâi*, pellicciaio; *Ploan*, parroco; *Rodâi*, ruotaio; *Segretari*, segretario; *Tabachin*, tabaccaio; *Vescu*, vescovo.
Anche la natura e il territorio, ai quali le persone erano fortemente legate, rappresentano una fruttuosa fonte di ispirazione. Si citano: *Boarac*, chiocciola; *Ciarandin*, da *ciaranda*, nocciolo; *Ciavroul*, capriolo; *Croat*, corvo; *Cunin*, coniglio; *Cuti*, maiale; *Min*, *Minut*, agnello; *Muscìs*, moscerini; *Pajan*, grano saraceno; *Pavon*, pavone; *Râf*, rapa.
Divertenti sono gli epiteti che ricordano un intercalare usato di frequente: *Valà*, *Vè*.
Una lunga serie di *noms di famea* richiama alla mente gli oggetti più disparati: *Bandiêra*, *Bandiron*, bandiera; *Bilin*, giocattolo; *Braga*, avvolgimento di ferro piatto; *Bruscia*, ramoscello secco; *Buchin*, bocchino portasigaretta; *Butiro*, burro; *Carantan*, quattrino; *Carona*, corona; *Cason*, ricovero alpino; *Cassela*, cassetta; *Codâi*, portacote; *Coranta*, da *Coranta ruois*, quaranta strisce di terra che delimitano i campi, ad indicare la quantità di terreni posseduta da un facoltoso fornese; *Mulin*, mulino.
Solitamente la trasmissione dei nomignoli avviene in linea maschile, di padre in figlio, più raramente in linea femminile, da madre a figlio: *Saurana*, *Figa*, *Blancia*, *Marsilina*, *Catarin*, *Vina*. Si possono generare appellativi femminili partendo da uno maschile e viceversa: *Figo* e *Figa*, *Frâra* e *Frâri*, *Grîsa* e *Grîs*, *Cansian* e *Cansiana*, *Moc* e *Moca*, *Specini* e *Specina*, *Mussala* e *Mussal*, che a loro volta generano altri nominativi.
Può accadere che il titolo ereditato venga soppiantato da un altro nome, assegnato in seguito ad un fatto curioso, oppure ad una stravaganza o ad una caratteristica fisica del soggetto. Così, ad esempio, *Timilin* succede a *Colet*, *Cognol* a *Suot*. In questi casi il termine antico viene messo da parte, in favore di quello più recente, dando dinamicamente avvio ad un nuovo nome di casato, che può durare a lungo come il suo predecessore oppure avere vita breve.
I soprannomi rappresentano quindi un effettivo patrimonio culturale. L'augurio è che questa bella tradizione, rimasta intatta negli anni, continui in futuro ad esprimere in modo schietto, creativo e ricco d'inventiva lo spirito più genuino ed autentico della nostra piccola comunità alpina.

Le Dolomiti fornesi Patrimonio UNESCO

Laura Fagioli

In base alla Convenzione sulla Protezione del Patrimonio Mondiale culturale e naturale adottata nel 1972, l'UNESCO ha riconosciuto più di 1000 siti in 163 paesi diversi del mondo. L'Italia è il paese che in assoluto ha il maggior numero di beni iscritti a questa lista, ma solo quattro sono beni naturali, di cui uno rappresentato dalle Dolomiti. Queste ultime sono state inserite nella Lista del Patrimonio Mondiale in data 26 giugno 2009, perché contenenti «fenomeni naturali superlativi o aree di bellezza ed importanza estetica eccezionale» e per la loro importanza scientifica a livello geologico e geomorfologico, essendo «straordinari esempi delle maggiori fasi della storia della Terra». L'UNESCO ha riconosciuto, quindi, che le Dolomiti sono tra i più bei paesaggi montani che vi siano al mondo. Considerando che la preesistenza di vincoli di protezione ambientale era uno dei requisiti richiesti per l'iscrizione, la zona di Forni di Sopra, facente parte già da molto tempo del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, è stata sicuramente tra le prime ad essere scelte, per la sua scarsa antropizzazione e la sua estrema naturalità.

Siti UNESCO.

Dolomia principale.

Oggi il sito UNESCO "Dolomiti" comprende nove regioni o sistemi, per un'area totale di 142.000 ettari, che interessano il territorio di cinque province (Belluno, Bolzano, Trento, Pordenone e Udine) e tre regioni, in cui sono ufficialmente riconosciute ben quattro lingue diverse (Italiano, Tedesco, Ladino e Friulano). Il sistema dolomitico di cui fa parte Forni di Sopra, detto Dolomiti Friulane e d'Oltre Piave (sistema IV), si estende nelle province di Pordenone e Udine e per un breve tratto in quella di Belluno, ha una superficie di 21.461 ettari ed è racchiuso tra le valli di quattro importanti corsi d'acqua: il Piave, il Tagliamento, il Meduna e il Cellina. Queste montagne, che si trovano nella parte più orientale del territorio tutelato e che comprendono le cime caratteristiche di Forni, come quelle del Cridola e dei Monfalconi, sono ancora oggi le più integre, incontaminate, selvagge ed inesplorate tra le Dolomiti.

Si tratta di cime imponenti, che hanno un aspetto molto suggestivo e offrono paesaggi

Alba sulle crode fornesi.

Veduta invernale del Cridola e dei Monti Tor.

Forcella Giaf a Scodavacca, l'identità di Forni di Sopra.

Guglie nel Parco.

mozzafiato e scenari davvero sublimi: muri di roccia, forcelle e guglie, tra le quali sono ben visibili i segni lasciati dall'attività dei ghiacciai, con circhi e depositi morenici in corrispondenza delle cime più alte. Il paesaggio appare particolarmente aspro e selvaggio, perché è il risultato della particolare storia geologica di questa regione montuosa, in cui gran parte delle rocce affioranti sono calcari e dolomie: qui, al margine orientale del territorio dolomitico, la roccia che risulta più diffusa è la Dolomia Principale, depositatasi verso la fine del Triassico in un'ampia piana di marea, dove il mare era caldo e poco profondo; si tratta di una formazione rocciosa molto fratturata ed erodibile, per cui i versanti delle valli sono ricoperti da ampie falde di detrito. In alcune zone si può trovare poi la roccia che prende specificamente il nome di Dolomia di Forni, che si è formata circa 210 milioni di anni fa, in bacini più profondi, tra una piattaforma e l'altra, ma con scarsa circolazione di ossigeno: si presenta bruna, grigia scura o nera, ben stratificata, con un alto contenuto di materia organica che provoca un forte odore di idrocarburi se viene spaccata. In Val di Suola si trovano, inoltre, gli interessanti segni geologici della zona di transizione e del pendio che durante il Giurassico sprofondava verso il mare profondo: qui infatti possiamo trovare anche uno dei più interessanti Geositi del Friuli Venezia Giulia, cioè un'area da conservare per la sua rilevanza geologica, denominata "Facies di piattaforma e bacino del Monte Pramaggiore". Le sequenze dei diversi tipi di rocce sono ulteriormente complicate dalla presenza di faglie, pieghe e deformazioni dovute ai movimenti tettonici, che da quel periodo sono ancora in atto.

La attuale geomorfologia è in gran parte dovuta all'azione dei ghiacciai e dei corsi d'ac-

Il bivacco Marchi Granzotto con la Cresta del Leone.

qua, nonché alle forme legate all'evoluzione dei versanti: falde e coni detritici e fenomeni franosi, dovuti alle azioni del gelo e disgelo e alla forza di gravità.
Quanto queste montagne abbiano un rapporto privilegiato con la Geologia è testimoniato anche dal loro stesso nome: il termine Dolomiti deriva infatti dal minerale dolomite, che compone le dolomie ed è un doppio carbonato di calcio e di magnesio, scoperto dallo scienziato francese Deodat de Dolomieu (1750-1801). Sicuramente la grande valenza scientifica del territorio di Forni di Sopra e il riconoscimento straordinario rappresentato dall'inserimento delle sue montagne nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità, a fianco di località molto più famose, sono elementi che possono offrire grande impulso a un ulteriore sviluppo turistico, ma al tempo stesso implicano un forte impegno e una responsabilità in merito alla protezione e allo sviluppo sostenibile di questa splendida regione alpina.

Note geologiche sul territorio di Forni di Sopra

Armando Clerici

La conca di Forni di Sopra si trova alla base dei terreni scavati in un periodo geologico di mezzo, denominato Triassico e suddiviso in Trias inferiore, medio e Trias superiore.
È caratterizzato da una destra Tagliamento, rappresentata principalmente dalle Dolomiti con guglie ed imponenti scogliere costituite da rocce prettamente basiche con ampi conoidi di deiezione (ghiaioni) e da una sinistra Tagliamento rappresentata da massicci più arrotondati come il Clap Varmost ed il Clapsavòn con rocce prettamente calcaree.
In particolare si possono trovare le diverse ere geologiche:

- Werfeniano (Trias inferiore), costituito prevalentemente da arenarie, siltiti, calcareniti, marne verdastre e rossastre;
- Anisico (Trias medio), costituito prevalentemente da dolomia e calcari dolomitici, brecce e calcari marnosi;
- Ladinico (Trias Medio), costituito prevalentemente da porfidi quarziferi;
- Raibliano (Trias superiore), costituito prevalentemente da dolomie cariate, marne, argilliti e calcari dolomitici;
- Carnico-Norico (Trias superiore), costituito prevalentemente da dolomie, calcari dolomitici massicci, formazione della dolomia principale;
- Quaternario, costituito prevalentemente da terreni alluvionali, detriti, morene, conglomerati interglaciali.

È evidente anche la presenza di gessi, specialmente sul Rio Stabia.
Una nota importante è la bellezza delle Dolomiti di Forni, definite dallo scalatore

Pseudogusci di Gasteropodi del Monte Lagna.

Alle falde del Clap Savon: Malga Montemaggiore e ricovero Francescutto.

Antonio Berti come «belle fra le più belle Dolomiti», che dal 2009 fanno parte del "Patrimonio dell'Umanità".
Dal punto di vista paleontologico (studio dei fossili) si possono trovare nei conoidi delle dolomiti, tracce dei fossili guida della Dolomia (Neomegalodon - lamellibranchi bivalvi), mentre nella zona del Clap Savon si possono trovare gasteropodi (ammonoidi).

Il Parco Naturale delle Dolomiti Friulane

Laura Fagioli

Forni di Sopra è circondata da splendide montagne, che offrono paesaggi mozzafiato e una natura incontaminata, compresa in larga parte nell'area protetta più grande della regione: il Parco Naturale delle Dolomiti Friulane. Esso viene istituito ufficialmente nel 1996 con la Legge 42 della Regione Friuli Venezia Giulia, anche se già negli anni precedenti il Comune di Forni di Sopra aveva aderito all'istituzione di questa vasta e bellissima area protetta, inizialmente chiamata Parco delle Prealpi Carniche. Attualmente compreso tra l'alto Tagliamento a nord, il Cellina a sud, il Piave a ovest e le valli del Meduna ad est, il Parco ha una superficie complessiva di 36950 ettari e comprende territori della Val Cellina (nei comuni di Andreis, Cimolais, Claut, Erto e Casso), dell'Alta Val Tagliamento (Forni di Sopra e Forni di Sotto) e della Val Colvera e Val Tramontina (Frisanco e Tramonti di Sopra). Oggi il Parco è molto conosciuto, ma le Dolomiti Friulane, con le loro creste frastagliate, le valli silenziose, i pascoli assolati e le aspre pareti rocciose sono famose soprattutto per la loro *wilderness*, cioè la loro natura autentica e selvaggia, essendo il regno incontrastato della fauna selvatica e della flora protetta. A sottolineare ancor di più l'importanza ambientale e l'unicità di questo territorio, nel 2009 le Dolomiti Friulane sono state dichiarate "Patrimonio mondiale naturale dell'Unesco". Le loro peculiarità geologiche e geomorfologiche le rendono oggetto di studi scientifici internazionali, ma queste montagne regalano straordinarie emozioni a chiunque le visita e le osserva, perché il loro fascino si coglie a prima vista. Le ripide pareti verticali, i pinnacoli, le guglie, le torri, le forcelle e gli estesi ghiaioni che fanno apparire le Dolomiti di Forni così aspre e selvagge, sono dunque

I confini del Parco delle Dolomiti Friulane.

Le montagne del Parco.

Una marmotta del Parco.

Immagine autunnale del Parco.

Uno stambecco sulle Dolomiti.

dovute alle loro caratteristiche geologiche: il calcare e la dolomia che le formano offrono, infatti, questa ampia gamma di affascinanti formazioni rocciose, modellate dall'erosione meteorica, dai ghiacciai e dai corsi d'acqua, oltre che dai movimenti tettonici. Al di sotto del limite del bosco si estendono ampie peccete e boschi misti di abeti, larici e faggi, che in autunno colorano magicamente di verde, giallo e rosso i versanti dolomitici; i detriti e i pendii più ripidi sono stati colonizzati dai pini mughi, che contribuiscono a consolidarli e formano estese e fitte mughete ricche di nascondigli per i piccoli animali. Ma Forni di Sopra è soprattutto "il paese delle erbe" per la sua grande ricchezza di specie erbacee che, oltre ad attrarre per motivi scientifici e didattici, nascondono moltissimi segreti: sia percorrendo i sentieri che portano in quota, sia semplicemente passeggiando lungo il fondovalle, è possibile incontrare piante officinali, cosmetiche, velenose, aromatiche e alimentari che, come in un immenso giardino botanico, possono rivelare sorprendenti proprietà curative e terapeutiche, cosmetiche e gastronomiche. Il territorio di Forni, inoltre, conserva

numerose genziane ed orchidee, tra cui preziosi endemismi (come la *Gentiana froelichi* e *Cypripedium calceolus*) che, grazie alla variabilità ambientale, alla scarsa antropizzazione e alle occasioni di rifugio offerte durante le glaciazioni, sopravvivono all'interno dell'area del Parco. Il *Truoi dai Sclops* (Sentiero delle Genziane) che attraversa vallate dolomitiche incontaminate collegando il Rifugio Pacherini e il Rifugio Giaf, è il percorso più suggestivo per osservare queste rare e preziose specie floristiche; il Parco offre una grande varietà di sentieri e una organizzata rete di strutture d'appoggio, come casere, ricoveri e bivacchi. Qui è facile osservare anche la ricca fauna selvatica che popola questo territorio, ma anche vicino al paese si incontrano frequentemente volpi, tassi, lepri e diversi Ungulati, dagli eleganti caprioli ai grandi cervi, che in autunno fanno riecheggiare nella valle il loro potente bramito. È necessario salire più ad alta quota per vedere gli agili camosci e i maestosi stambecchi o per incrociare lo sguardo della vigile marmotta; non sempre è facile ammirare il corteggiamento dei galli cedroni, mentre basta alzare gli occhi al cielo per osservare spesso il volo planato delle aquile, simboli del Parco e indici per la loro sola presenza della buona salute dell'ambiente. Anche se non si fanno vedere dall'uomo, anche due affascinanti predatori sono tornati a popolare le montagne fornesi: i furbi orsi e le eleganti linci, che trovano nutrimento grazie al ricco patrimonio faunistico garantito dall'area protetta.

Il Parco, dunque, ha un ruolo fondamentale nella salvaguardia dei beni naturali ed è impegnato nell'educazione ambientale e nella ricerca scientifica, ma grazie alla collaborazione con gli imprenditori turistici e l'amministrazione locale si è dimostrato anche un ottimo incentivo e un affascinante stimolo per una moderna forma di turismo, che privilegia il contatto con la natura e la cultura locale, la storia e le tradizioni, gli sport e le attività ricreative ecosostenibili.

Genziana froelichii.

Cypripedium calceolus.

Raponzolo.

Sboccia la primavera.

Genziana.

Il Centro Visite del Parco e l'Area Faunistica

Pierino Picco

Il Parco delle Dolomiti Friulane ha un Centro Visite per accogliere turisti e visitatori in ognuno dei suoi comuni: a Forni di Sopra è collocato in una bella struttura al centro del paese, che rappresenta l'architettura tipica fornese, ma che un tempo ospitava una stalla ed un fienile. Il Centro Visite presenta un percorso espositivo che conduce il visitatore attraverso diversi aspetti della vegetazione e della flora delle Dolomiti Friulane: dai tipi di bosco che si sviluppano alle diverse quote, ai cambiamenti della vegetazione nell'arco del tempo e delle stagioni, agli adattamenti delle piante alle notevoli difficoltà ambientali, alle specie rare ed endemiche conservate nel territorio del Parco, agli usi che l'uomo ha fatto nel tempo dei boschi e delle piante officinali. Al suo interno è possibile ammirare la ricostruzione della tipica casa fornese, di una teleferica un tempo usata dai boscaioli, di una carbonaia che una volta serviva a produrre il carbone e un erbario di piante officinali e alimentari. Alcuni pannelli e alcune opere di artigianato sono, infine, dedicati agli antichi mestieri: dallo sfalcio dei prati, alla lavorazione del legno, all'alpeggio e alla preparazione del formaggio nelle malghe e casere disseminate nel territorio dell'area protetta.

Presso il Centro Visite vengono fornite informazioni complete ed accurate sulle iniziative del Parco, ma anche su tutte le attività culturali, ricreative e sportive del paese, oltre che sulle condizioni e sul grado di difficoltà dei sentieri e su percorsi e itinerari nelle diverse stagioni dell'anno, in modo da aiutare concretamente i visitatori a organizzare la propria permanenza a Forni di Sopra, apprezzandone appieno le potenzialità e le bellezze naturalistiche. In questo punto informativo è possibile organizzare attività per gruppi scolastici, assistere a proiezioni di filmati e immagini del Parco Dolomiti Friulane, partecipare a giochi e laboratori didattici e sensoriali, ricevere materiale informa-

Il Centro Visite del Parco, esterno e interno.

tivo, promozionale e divulgativo, acquistare guide, pubblicazioni e gadgets e noleggiare materiale tecnico (come ad esempio racchette da neve). È infine possibile assistere a conferenze, congressi, seminari, convegni e presentazioni presso l'ampia e attrezzata sala riunioni del centro. Vale davvero la pena visitare questa "Casa del Parco", facendosi guidare alla scoperta dell'affascinante territorio delle Dolomiti Friulane.

Un'altra tappa imperdibile per i visitatori è l'Area Faunistica "Parulana", situata alle porte del paese di Forni: un'ampia area naturale recintata, che si sviluppa oggi su una superficie di 5 ettari, in cui è possibile osservare con facilità alcune specie di animali selvatici che in natura sono presenti con un numero esiguo di esemplari o che sono difficili da incontrare, avendo abitudini di vita spesso notturne. I recinti che ospitano gli animali, tutti nati in cattività, hanno dimensioni adeguate a garantire loro un alto grado di naturalità e la possibilità di isolarsi in aree non raggiunte da fonti di disturbo. Tra di loro i più numerosi sono i cervi: alla dolcezza e timidezza delle femmine e dei piccoli si contrappongono l'eleganza e la maestosità dei maschi, che fanno bella mostra dei loro palchi ramificati e in certi periodi fanno sentire un possente bramito.

Particolarmente simpatiche sono le volpi, tra cui Paolino che, nato in cattività, non ha molta paura dell'uomo e in certi casi dimostra la sua proverbiale furbizia facendosi avvicinare dai visitatori. Questo animale è molto frequente nel territorio di Forni, ma negli anni è stato anche molto cacciato e ridotto di numero dalla diffusione della rabbia.

Particolarmente affascinante, poi, è lo sguardo fiero dei gufi reali, che hanno due grandi occhioni color arancio, una testa che può ruotare su se stessa di 270°, un bel piumaggio striato e un'imponente e ampissima apertura alare. Questi rapaci notturni, chiamati anche "aquile della notte", ingoiano le prede intere, per poi rigettare le ossa, le penne e i peli non digeriti, sotto forma di borre, che si possono osservare numerose sotto il loro appollatoio. Ma la vera sorpresa dell'Area Faunistica è la possibilità, con un po' di pazienza, di osservare uno splendido esemplare di lince euroasiatica: Cesare è un maschio che pesa più di 30 kg, con la coda corta, il pelo maculato e dei ciuffi di peli sulle punte delle orecchie, che fa bella mostra di sé all'interno di un vastissimo recinto, dove lo si può osservare mentre dorme, si pulisce, salta sugli alberi o passeggia con il suo passo elegante e felpato, incurante delle voci e della presenza dei visitatori. È un predatore in grado di fare degli scatti velocissimi durante la caccia all'agguato, raro e molto difficile da osservare in natura: l'Area Faunistica di Forni di Sopra è sicuramente una grande occasione per riuscire a vederlo dal vero e incrociare il suo sguardo suscita sempre una grandissima emozione!

La volpe.

La lince.

Il gufo.

Funghi, golosità dei boschi

Armando Clerici

Forni di Sopra è un paese a vocazione prettamente turistica ed offre, oltre ai noti e visibili bellissimi panorami, anche gioielli naturali e di pregio.
Oltre alle erbe culinarie ben note ed assaporabili nei vari ristoranti, ci sono anche i prodotti di bosco. La parte del leone la fanno i funghi e la raccolta ormai è diventata una vera e propria passione che continua ad aumentare. Forni di Sopra rappresenta una delle località preferite dagli appassionati raccoglitori. Oltretutto c'è da tener presente che la Carnia in genere è una vera e propria miniera del patrimonio fungino sia come qualità che come quantità di specie presenti. L'habitat principale è il bosco con una vegetazione eterogenea (aghifoglie e latifoglie) che costituisce l'ambiente ideale per la crescita dei miceti.
Già da diversi anni è ben nota la rassegna: "Forni, Funghi e Gastronomia" che si tiene in settembre e che comprende escursioni e ricerca con personale qualificato, mostra dei funghi presenti in zona, degustazioni degli stessi nei vari ristoranti ed ambienti di Forni di Sopra.
La raccolta è regolamentata dalla legge regionale 29 giugno 2017 n° 219 che contiene tutte le norme per poter esercitare la raccolta. Innanzitutto è necessario essere in possesso di una autorizzazione di raccolta funghi rilasciata dalla Direzione Centrale Regionale, previo corso obbligatorio di almeno 12 ore e superamento di una prova orale e pagamento del versamento annuale dovuto a seconda del territorio in cui si intende effettuare la raccolta. I residenti nel Comune sono esenti dal versamento del suddetto balzello. Poi è stabilito il tempo di raccolta (è vietata la raccolta

Boletus edulis.

da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima del levar del sole). È stabilita la quantità di raccolta (max. 3 kg giornalieri), la modalità di raccolta, la pulizia sommaria sul posto, l'utilizzo di contenitore rigido e aerato con il divieto dell'uso di sacchetti di plastica, il divieto di usare rastrelli o uncini che possono danneggiare l'habitat e il micelio stesso. È fatto divieto di raccogliere l'Amanita cesarea (ovulo buono) allo stato di ovolo chiuso (ma non è il caso di Forni di Sopra, dove questo fungo non esiste), ed il *Boletus edulis* (porcino) con diametro del cappello inferiore a 3 cm.

Cerchio delle streghe, *amanita muscaria.*

Nelle U.T.I. e nei Comuni, come Forni di Sopra, è previsto altresì il rilascio, a persone maggiorenni, di permessi temporanei di raccolta (giornalieri, settimanali, bisettimanali) limitati al solo periodo di soggiorno presso strutture alberghiere o ricettive tenute alla denuncia dei propri ospiti all'autorità di pubblica sicurezza.

Cantharellus cibarius.

Attenzione agli avvelenamenti: è sempre consigliato raccogliere solamente elementi della cui commestibilità si è assolutamente certi. La sicurezza deve essere del 100%. Nel dubbio, è meglio tenere isolati i campioni poiché la vicinanza di elementi tossici può danneggiare anche quanto contenuto nel cestino. Inoltre è bene conservare i residui della pulizia casalinga dei funghi per permettere, in caso di avvelenamento, di risalire alla sindrome in causa.

Se può consolare, si può dire che a Forni di Sopra non sono presenti la *Amanita phalloides* né *Cortinarius orellanus*, mentre è esistente il *Cortinarius orellanoides* noto anche come *Cortinarius speciosissimus* (confondibile col "chiodino") che, come il *Cortinarius Orellanus*, può avere un periodo di latenza anche di quindici giorni con esito mortale.

Buon divertimento, ma con criterio!

Il paese delle erbe

Laura Fagioli

Forni di Sopra si può a buon diritto definire "il paese delle erbe": oltre a una fantastica cornice di ardite catene dolomitiche, ha una attraente prerogativa in più da rivelare a chi si concede il piacere di una passeggiata sui suoi sentieri: si tratta di una straordinaria ricchezza di specie vegetali, che in primavera ed estate abbelliscono i paesaggi naturali, riempiendo di colori i boschi e i prati. Questa eccezionale biodiversità è anche di grande interesse scientifico e didattico: dall'università di Trieste sono state censite circa 1500 specie floristiche, di cui ben 300 con un uso documentato e almeno 40 di valore culinario. Sia percorrendo i numerosi sentieri che portano in quota raggiungendo malghe o rifugi, sia semplicemente passeggiando lungo il fondovalle e costeggiando il fiume Tagliamento, è possibile incontrare un gran numero di piante officinali, cosmetiche, velenose, aromatiche e culinarie che, come in un immenso giardino botanico aperto a tutti e senza confini, possono rivelare sorprendenti proprietà curative e terapeutiche, cosmetiche e gastronomiche.

Erbe commestibili.

Cumino dei prati.

In passato erano molto diffusi la raccolta e l'utilizzo delle erbe spontanee, usate in cucina per arricchire di sapori e odori i piatti fornesi e considerate anche, grazie ai loro principi attivi, importanti risorse terapeutiche; per questo la loro preziosa conoscenza si tramandava di generazione in generazione, insieme a un ricco patrimonio di detti, leggende, usanze e curiosità. Una volta erano soprattutto i sacerdoti che prelevavano da boschi e prati i medicamenti necessari alla cura degli ammalati e divulgavano tra la popolazione formulari a difesa della salute. Anche a Forni fu l'allora parroco Fortunato De Santa, divenuto successivamente vescovo, a completare nel gennaio 1901 un dettagliato "Elenco delle Piante Medicinali comunemente conosciute che crescono nel territorio di Forni di Sopra", affinché la gente del paese potesse raccoglierle e servirsene correttamente. Oggi l'applicazione terapeutica delle piante officinali (il termine proviene dal latino *ophicina*, che era l'antico laboratorio farmaceutico) è stata in parte soppiantata dai prodotti di sintesi, ma l'uso tradizionale delle piante rappresenta ancora un prezioso patrimonio di conoscenze da riscoprire e da conservare. La gente di Forni, infatti, ha preso coscienza

Ortica e pino mugo.

del profondo valore di queste tradizioni e si sta dedicando con rinnovato interesse a mantenere vivi costumi ed usi del proprio paese e a riproporre nuovamente singolari manifestazioni e usanze del passato. In giugno ogni anno due fine-settimana sono dedicati alla ormai famosa "Festa delle Erbe", durante la quale vengono proposte numerose attività, tra cui escursioni botaniche, convegni scientifici, mostre tematiche, laboratori sull'uso alimentare, fitoterapico e cosmetico delle piante; c'è inoltre la possibilità di assaggiare una cucina naturale, arricchita con sapori tradizionali e piacevoli accostamenti aromatici.

Le vecchie usanze si integrano con le abitudini moderne e l'antico folklore rivive nelle pratiche di oggi: un'alimentazione sana e completa, l'uso di rimedi naturali, l'aromatizzazione delle grappe e la preparazione di prodotti di bellezza vengono rivisitati alla luce delle odierne conoscenze scientifiche, in una perfetta fusione tra saperi antichi e ricette moderne.

Alcune ricette

Risotto alle ortiche (facile da digerire, con elevato contenuto di minerali, in particolare ferro, e di vitamine A e C). Bollire mezzo chilo di foglie d'ortica in acqua salata per 10-15 minuti; a parte soffriggere la cipolla nel burro, quindi aggiungere le ortiche e il riso, bagnando con l'acqua avanzata dalla verdura. Infine servire con una buona spolverata di formaggio Grana.

Radicchio di monte (ottimo antipasto, con proprietà immunostimolanti). Dopo aver eliminato le foglie esterne delle piante giovani, far sbollentare i germogli in una soluzione di acqua e aceto al 50%: in pochi minuti acquistano un colore verdolino anche le parti bianche. Scolare e lasciare asciugare per una notte; conservare quindi sott'olio con l'aggiunta di spezie, chiodi di garofano e pepe.

Grappa al cumino dei prati (liquore digestivo che contrasta flatulenza e meteorismo). Lasciar macerare i semi essiccati del cumino nella grappa bianca; dopo circa un mese filtrare per eliminare i semi e aggiungere zucchero.

Sciroppo di pino mugo (con proprietà sedative della tosse ed espettoranti delle vie respiratorie). Mettere i rametti terminali, raccolti all'inizio dell'estate, in un barattolo e unirvi lo zucchero fino a riempire quasi completamente, chiudere bene con tappo ermetico e riporre il contenitore in un luogo ben soleggiato; quando lo zucchero si è sciolto completamente, travasare lo sciroppo in altro contenitore.

Risotto con le ortiche, dal libro di ricette di Fulvio De Santa.

Radicchio di Monte.

Un patrimonio tutto fornese

Armando Clerici

A Forni di Sopra esiste un patrimonio di notevole importanza e meritevole di attenzione. Si tratta di un erbario elaborato con dedizione, pazienza e passione dal signor Caposassi Giovanni e di cui porta il nome.
Giovanni Caposassi era nato a Forni di Sopra il 13.5.1914 ed è deceduto il 27.5.1983. Era coniugato con Elda Schiaulini, nata a Forni di Sopra il 19.9.1920 e deceduta il 28.9.2007. Comprende 1059 schede di formato cm 30 x cm 47. In ogni scheda si trova ben conservato il campione di un'erba o di un elemento botanico.
La descrizione è identificata dal cartellino posto in alto a sinistra delle dimensioni di cm 8 x 10 che indica: nome botanico; nome volgare; nome fornese (quando esiste); genere; famiglia; luogo di raccolta; tempo di raccolta.
Inoltre a lato esistono i seguenti simboli:

- Rettangolo blu: rarissima
- Rettangolo giallo con croce rossa: officinale
- Rettangolo celeste: comune
- Rettangolo grigio: poco comune
- Rettangolo verde: rara
- Rettangolo rosso: raccolta senza regola
- Croce blu: protetta
- Triangolo blu: non riportata sui testi botanici come esistente in zona
- Triangolo rosso: tossica, anche mortale
- Triangolo celeste: commestibile

In particolare l'erbario comprende 280 piante presenti nel dialetto fornese, 241 piante officinali, 34 piante velenose, 179 piante commestibili, rare e rarissime.
A onor del vero l'erbario dovrebbe essere denominato "Erbario Caposassi Giovanni e Schiaulini Elda", in quanto la raccolta, l'identificazione e la conservazione sono sempre

Festa delle Erbe di Primavera, si tiene nel secondo e terzo fine settimana di giugno.

Scheda erbario Caposassi, Cicerbita alpina.

Giovanni Caposassi.

Elda e Licia Schiaulini, moglie e cognata di Giovanni Caposassi, impegnate nella cura del loro orto di piante officinali.

state eseguite in comune tra i due coniugi. Lo dimostra il fatto che alla morte di Giovanni Caposassi, nel 1983, l'erbario era composto da circa 950 elementi e dopo tale data la moglie Elda ha continuato la raccolta e la classificazione fino agli anni '90, portando il numero delle piante a 1059.
L'erbario è stato parzialmente esposto a Tolmezzo, a Belluno e ha fatto la sua comparsa anche in televisione su RAI 2 in un'intervista alla signora Elda Schiaulini da parte del giornalista Tito Manlio Altomare.
A Forni di Sopra ogni anno nel mese di giugno c'è la festa delle "Erbe di Primavera" con esposizioni dal vivo dei campionari botanici presenti in zona. Fino a qualche anno fa era presente anche una piccola rassegna delle schede dell'Erbario Caposassi.
Il signor Giovanni Caposassi ha anche collaborato con il professor Francesco Sguazzin (per la parte botanico-scientifica), con Mario Maresia (deceduto) e Isidoro Perissutti (per la parte fotografica) alla stesura del libro *Le piante medicinali del Friuli* (ed. limitata anno 1984).
A detta degli esperti in materia la zona della Carnia, e quindi anche di Forni di Sopra, è una delle più ricche in Europa di flora sia per famiglia, sia per genere e per specie.
Tutti gli esercizi alberghieri e ristoranti del paese sono orgogliosi di offrire piatti vegetali a scelta per soddisfare il palato degli amanti della buona cucina di montagna. Provare per credere!
Meritano un ricordo anche due persone molto significative per il loro contributo alle conoscenze botaniche relative al nostro paese:

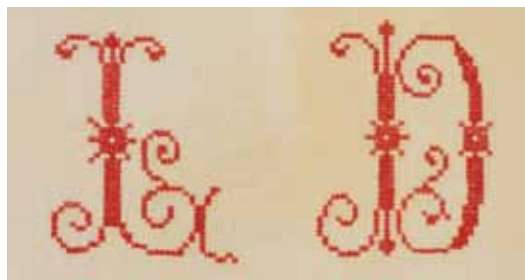
- Monsignor Fortunato De Santa, nato a Forni di Sopra il 9 febbraio 1862, Arcivescovo di Sessa Aurunca (Na) e deceduto il 2 febbraio 1938. Già Direttore del Seminario di Udine, ha lasciato in eredità un erbario molto approfondito e consistente sulla flora di Forni di Sopra e conservato a Udine;
- Padre Attanasio, al secolo De Pauli Giobatta Antonio Attanasio, nato a Forni di Sopra il 31 marzo 1877 e deceduto a Venezia nel 1949, che ha lasciato un erbario molto interessante, conservato a Forni di Sopra, costituito da 70 campioni scientificamente classificati con l'aggiunta anche del luogo di raccolta.

Il Museo Tessile a Cella e il Museo Rurale a Vico

Percorsi della memoria

Alfio Anziutti

Entrare in un museo è viaggiare nel tempo, ogni oggetto arnese attrezzo ci mette in contatto con chi l'ha fabbricato, utilizzato, col suo mondo, con le sue storie, con i suoi calli.
Grazie a questi manufatti, alcuni dei quali paiono simili a quelli di altre zone – ma osservando bene sono sempre diversi, molti addirittura unici – possiamo capire e ammirare una secolare civiltà di montagna scomparsa (scomparsa?): quella fornese.
Capire il passato per mezzo di essi è sempre un processo legato alla poesia: «una storia attraverso gli oggetti è impossibile senza i poeti» (Neil MacGregor, *La storia del mondo in 100 oggetti*, Milano, Adelphi, 2012).
Allora sediamoci, interroghiamo questi manufatti, ascoltiamo i loro racconti; senza fretta, senza certezze preconcette, con l'emozione dei poeti, con la curiosità dei bambini.
Due sono i musei allestiti a Forni di Sopra.
A Cella, frazione delle chiese e del possente campanile, possiamo respirare l'antica atmosfera di quello Tessile, con i suoi indumenti, tele e coperte, arcolai e macchine da cucire, canapa e lino: è il mondo legato alla medievale arte fornese della tessitura. Ciò che affascina in questo femminile mondo di ieri è l'enorme quantità dei manufatti, il loro biancore che ci avvolge, la precisione del cucito, la cura dell'ornato, lo scrupoloso ricamo. Lavori eseguiti nei ritagli di tempo, alla luce del lampione, attorno al focolare. Oggidì, luce elettrica, lavori in serie, locali caldi, sono cose normali. Per le donne di allora le cose erano un po' diverse,

Arredo di camera.

Ricami di corredo.

Arcolai e telaio.

Slitte portate agli stavoli e discesa dagli stavoli in quota.

nonostante ciò hanno lasciato dei capolavori che, uscendo dalla grande sala, ci aiuteranno a conservare memoria e riconoscenza.
Ora entriamo nell'altro museo, quello Rurale di Vico, ricavato nell'edificio dell'ex latteria, datato 1885, chiamato in fornese *La Casina da Vîc*. Tra le centinaia di attrezzi legati alla vita agricola e artigianale (ognuno dei quali merita un racconto) ci soffermiamo sulla slitta, che ci viene subito incontro con tutta la sua voglia di mostrarsi e farsi raccontare. Sa di essere l'indispensabile mezzo di trasporto invernale per le genti di montagna. Per noi fornesi è la *bichìna*. Realizzata in faggio, *vespal*, con la tipica curvatura dei due longheroni laterali, i *lusîcs*, dovuta alla crescita della pianta su un ripido pendio che piega l'iniziale rocchio, poi abilmente segato e utilizzato normalmente per due slitte, cioè quattro longheroni. A queste due assi laterali, opportunamente rifinite, sono fissate le quattro gambe a sostegno dei due traversi, *bancèlas*. Il tutto viene realizzato senza chiodi, bensì con pernotti di legno. L'unico metallo è quello delle due lamine di scivolamento, che dalla parte posteriore giungono a metà della piegatura anteriore.
Due sono i tipi di *bichìnas*. Da strada e da alta montagna. Più lunga pesante dritta rigida la prima, usata sulla nazionale e nelle strade di fondovalle, per trascinare pesanti tronchi legati alla banchina posteriore (un tempo si usava il robusto *còciu* con dietro la *luòsia*), legna da *spolèr*, foraggio per bovini; poi sassi di cava, sabbia di fiume, calce viva, tutto dentro apposita cassa, la *cariola*, con la slitta trainata sopra neve gelata, *cuant ch'a ten a tuonic*, sui luoghi

Ferri per il taglio del foraggio in fienile.

Attrezzi per sfalcio e trasporto del fieno.

Sala caldaie, latteria di Vico, 1885.

Attrezzi di falegnameria.

di destinazione, magari con spinta posteriore per superare *las clevas dal Tuliment*; lo stesso per il letame, che viene distribuito in vari mucchietti, spesso con l'ausilio di una *tora* al giogo, sui pianeggianti prati di fondovalle, dove il letame viene sminuzzato a primavera.

Più corta leggera ed elastica, più arcuati i longheroni con *lusîcs valanghins*, quella per i sentieri di alta montagna che, col suo carico di fieno o legna, deve scendere lungo disagevoli mulattiere, in precedenza aperte con *las ciàspas*, slitta in spalla e non di certo trainata! coi *righins* infissi a 8 nelle maniglie.

È soprattutto conducendo quest'ultima che si calzano i pesanti *cialsons* di lana lavorati a maglia, sopra *scarpons* con aguzzi ramponcini a ferro di cavallo a quattro punte fissati al posto del tacco.

Il primo carico che si trasporta a valle è il fieno di monte accumulato durante l'estate su baite e stavoli di alta quota. La slitta viene caricata dentro il fienile, spesso fatta scendere: fuori ci sono due metri di neve! I *manins* per la guida pronti dall'autunno precedente vengono fissati lateralmente sui traversi; col *fiar dal fen* si ricavano dal *tassièl* blocchi squadrati di profumato foraggio di montagna, questi *mulés* uno dopo l'altro vanno a formare il voluminoso carico, fissato poi dai *righins ben tirâs cul clonfar*. Un panino, un bicchiere di vino. Si parte in gruppo. Sporadicamente donne robuste scendono assieme ai maschi, senza sconti sul loro carico di fieno, indossano *barghèssas*, *cialsons*, *scarpons*, questo è anche il loro mondo. Il pendio è ripido, la mulattiera sconnessa, le curve infide, le gambe solide. Frenando i ramponi mordono le pietre, sprizzano scintille, dall'alto cadono cristalli di neve selvaggia. Prima del precipizio ci si ferma per verificare e stringere il carico, poi si riparte con cautela. In paese si fa festa: è carnevale! Ma prima il fieno va portato sul fienile.

Dall'alta montagna si porta a valle anche la legna per *fogalâis e spolèrs*, quantità di rami d'abete e tondelli di faggio andranno a riscaldare case, osterie, latterie. Raggiunto lo stavolo, allineate le slitte, si toglie la neve accumulata sopra le frasche d'abete che coprono la catasta. Si procede al carico, questa volta il volume è più compatto e pesante, preme di più sulla schiena, attenzione dunque al ghiaccio, mani sui *manins*, prudenza nelle curve debordanti (*las struòncias*) e gambe ben tese in avanti. Viaggio dopo viaggio si ripristina la scorta di combustibile della comunità.

Non solo neve, ma negli umidi periodi autunnali e primaverili, togliendo le lamine, e seguendo pendii adatti e prati brinati, la slitta è ottimo ausilio per particolari trasporti di tronchi e legname vario.

Ma nemmeno solo lavoro! Infatti con una tavola da bucato poggiata sulle due banchine la *bichìna* si trasforma in originale *bichin* (slittino), mischiato nei generi per le agitate discese serali assieme a particolari slittini, piccole *luòsias* e grandi *lusiòns*, che riempiono di grida i vicoli e le stelle.

Le malghe

Alpeggio di ieri e di oggi

Isidoro Perissutti

La conta vuole, in primis, l'evidenza dell'accezione della voce *malga*; voce collettiva la quale ha in sé: il complesso del fabbricato della casera, nel quale avvengono le lavorazioni casearie ed alloggiano i componenti della comunità malghiva, le logge per i bovini e il recinto a steccato per la custodia notturna degli ovini e caprini ed infine le pertinenze dei pascoli. La *mont* nel parlare comune vernacolare.

Malga Varmost. Caratteristica struttura a quadrilatero delle logge. Sullo sfondo lo scenario delle "Belle fra le più belle Dolomiti"; "Antonio Berti", Patrimonio Unesco.

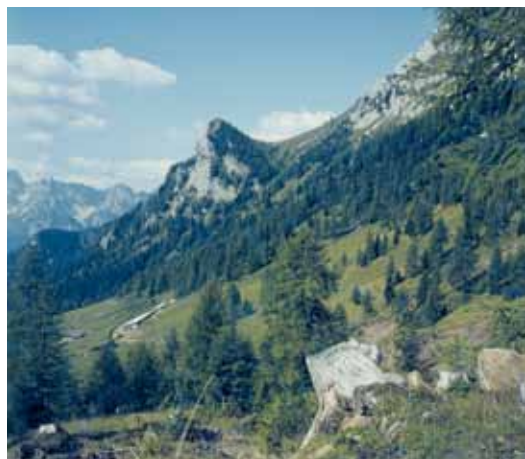
Binomio turismo e pascoli. Malga Varmost.

La seconda metà dell'Ottocento conobbe anni fecondi di opere alpigiane, anni i quali videro la ricostruzione degli edifici malghivi comunali.
Sempre nel periodo in parola vedono la luce, *ut ita dicam*, alcune norme di diritto, le quali regolavano l'esercizio delle attività malghive.
Cadeva il primo maggio 1876 allorquando gli amministratori comunali adottarono la delibera che sanciva il regolamento delle malghe e dei pascoli del versante dolomitico – magri quanto mai – di Valmenone, Val d'Inferno, Val di Brica, dei Pecoli, di Palas e di Suola e di Giâf estesi nel Boschet e nel Valò. Serviti di ricoveri.
Uno dei saggi segni del sociale e della democrazia il regolamento in parola per uscire dal cupo asservimento delle conduzioni private.
Da allora è tempo della nascita di due Associazioni Allevatori, due, per non appesantire il lavoro pratico su un unico organismo.
Quattro le malghe. Gli animali da sfamare non si contavano, tanti erano. Una associazione s'era presa a carico gli allevatori che abitudinariamente monticavano in Varmost (1758 m) e in Tartoi (1711 m), l'altra quelli di Tragonia (1760 m) e Montemaggiore (1729 m). Di Varmost la filiale di Valaseit (1813 m), di Tragonia quella dell'Aip (1598 m), ove alpeggiavano i bovini giovani. Realtà alpigiane a meno di mezz'ora, rispettivamente, di passo montanaro. Le associazioni si prendevano a carico le manutenzioni ordinarie dei fabbricati malghivi e dei pascoli. Nel bilancio del Comune, al posto degli affitti vi confluiva un tributo alquanto modesto nomato: *tassa arba*

(tassa pascoliva). Da quel sociale sortì l'innovativa costituzione, nel contesto delle associazioni in parola, della Mutua Assicurazione Bovini. Sin allora perdere la mucca, magari la sola, per incidente o per cause naturali, significava essere presi di mira dagli acquirenti approfittatori. La famiglia toccata da quel frangente doveva razionare il desco. Quando la mucca periva per altre cause e doveva essere sepolta, per la famiglia non rimaneva che la fame.
L'assicurazione, priva di oneri, – leggi premi assicurativi – faceva capo alle Associazioni Allevatori in parola. L'allevatore era sollevato da incombenze burocratiche.
Ai primi d'ogni anno, i comitati delle associazioni in parola facevano il censimento dei bovini. Le variazioni dei capi durante l'anno venivano comunicate verbalmente dai rispettivi proprietari.
La carne dell'animale deceduto per cause naturali o per incidente veniva divisa agli associati in proporzione ai capi posseduti, al prezzo precalcolato sul vivo commerciale. Al caso della sepoltura del bovino gli stessi soci partecipavano con una o più quote proporzionali in contanti. Nel breve seguito il proprietario che perdeva l'animale si trovava nelle condizioni economiche per l'acquisto di un pari capo. Tutto qui! Tempi del voler saggio.
Siamo alla metà di giugno. Il capo mandria (*bolgo*) si recava nell'ambiente malghivo, uno per tutte e quattro le realtà malghive, per verificare la consistenza della pastura. Quella visita fissava, indi, la data della monticazione. Un biglietto affisso sulla porta delle due latterie sociali di Andrazza-Cella e di Vico voleva essere di invito al passaparola. Una data.
Gli alpeggi. File disomogenee di umani e animali lungo le mulattiere. Di bovini che faticavano, aiutati, meglio corroborati dal pane zuppo di vino. Dal vociare per incitarli a camminare; su su Roma, su Bruna, su Rachele, su Petacci e su ancora di nomi più o meno fantasiosi o irriverenti. Scene di vita commoventi alle quali partecipavano anche numerosi bambini. Gli alpeggi si animavano

Balcone della Malga Tartoi. Appoggiata ai piedi del Monte Piova.

Pascolo nella Malga Tartoi.

anche di voci sommesse di allevatori; quasi da confessionale, volte ai pastori: abbiate cura del mio capitale.
I bovini reduci di passate stagioni sull'Alpe si recavano, spontaneamente, nel loro posto nella loggia (*tamar*) vicino al tavolato forato nomato *varnâl* ove pendevano le catene.
Or ora la conta si affaccia nell'ambiente malghivo per cogliere i plurimi aspetti della vita che pulsava in quegli ambiti. Sino agli anni Cinquanta del secolo scorso erano considerati dei romiti. Anni che videro l'inizio del

Malga Tragonia. Guardata… a vista dal Pic di Siela.

Sull'ambiente malghivo di Tragonia è calato l'autunno. Fanno da sfondo le Dolomiti "Patrimonio Unesco".

La Casera di Tragonia. Nel riquadro la Caldaia della Casera Tragonia appesa… alla "mussa".

movimento escursionistico turistico e in esso le malghe tappe di quel… girare. Da dire che davanti alle casere campeggiava la croce ornata degli elementi della Passione.
A ognuno le proprie incombenze, anche quella di preparare la consueta e profumata polenta e la cena.
Nel pomeriggio del primo dì d'alpeggio il pascolo aveva luogo nel campiglio, in vernacolo *cianpeit*.
È tempo della mungitura. La comunità alpigiana animava le logge mentre spremeva il prezioso elemento. Ai ragazzi era affidato il compito di ammorbidire le poppe, in vernacolo di *mulificâ*. La tradizione voleva che i prodotti caseari del primo munto venissero offerti alla Chiesa; in onore di San Giovanni Battista. Munto nomato in vernacolo *al môls di San Suan*.

Dopo cena i membri della comunità socializzavano accanto al focolare e nel contempo e non di rado giravano e rigiravano i panni zuppi della giornata inclemente. Le loro membra andavano indi a riposare sui paglericci di erbe palustri, nel grande soffittone.
Alle prime luci dell'alba ripetevano il rito, per modo di dire, della mungitura. Seguivano le lavorazioni casearie. La panna affiorata nelle bacinelle di doghe veniva trasformata in burro. Era compito di ognuno alternarsi nella rotazione della zangola. Il latticello residuo della lavorazione era disponibile per chicchessia, anche di passaggio.
Nell'angolo della stanza comune era appesa sopra la travicella girevole nomata *mussa* la grande caldaia di rame contenente il latte schiumato dalla panna. Il fuoco, attentamente

seguito dal casaro, lo riscaldava alla temperatura voluta per la coagulazione. 35° e subito veniva tolta dal fuoco e versato il caglio. La cagliata si formava in tre quarti d'ora. Veniva sbriciolata con l'attrezzo nomato *chitara* e subito riposta sul fuoco sino alla temperatura di 45° per essere indi raccolta nelle tele rade e posta nelle forme, *tâls*, per la strizzatura. A questo punto la pasta diventava formaggio. Al siero rimasto, riscaldato quasi alla ebollizione, veniva aggiunto il siero acido, *sarlâi*, per l'affioramento della ricotta la quale veniva raccolta nei sacchetti e posta a sgocciolare. Nel breve seguito appesa al soffitto per l'affumicatura. Il siero rimanente era beveraggio dei maiali, tre o quattro in ogni malga.
La conta ha tardato sui particolari delle lavorazioni casearie, ma c'era una risposta da dare. I prodotti della seconda lavorazione casearia della stagione rimanevano di proprietà della comunità alpigiana, ovvero per il loro sostentamento. Il formaggio dopo un mese di stagionatura, eccolo sul desco. Intanto facevano uso del *caseus* prodotto per tale finalità l'ultimo giorno di alpeggio e all'uopo conservato.
Dopo l'abbondante colazione scioglievano gli armenti per l'abbeverata e per il pascolo negli areali predeterminati di volta in volta. I ragazzi portavano gli ovini a pascolare nei luoghi irti preclusi ai bovini.
All'uscita delle logge il capo mandria invitava i pastori alla recita di un Pater Ave e Gloria – non sempre corale – e invocava i Santi Antonio Abate, Barbara e Simone per la protezione di umani e armenti.
I mandriani delle dipendenze di Valaseit e dell'Aip, già note, si recavano a sorte, giornalmente, nelle rispettive casere di pertinenza – mezz'ora di passo alpigiano – a ritirare il latte, il latticello e quanto necessario per il loro sostentamento. Il casaro, intanto, fra le sue incombenze salava i formaggi girandoli sossopra e seguiva la stagionatura con cura.
C'era chi puliva le logge con il grattatoio (*ridaur*) facendo confluire il liquame di stallatico nella grande concimaia.
I pastori avevano anche il compito di provvedere la legna, di piante schiantate dalle slavine e dalle saette e nondimeno della manutenzione ordinaria dei pascoli, dei tratturi, dello spietramento e della canalizzazione per la concimazione.
Nei primi giorni dell'alpeggio esso veniva visitato dal parroco, dal sagrestano e da un paio di chierichetti per la consueta benedizione; la quale valeva, per antica tradizione, un formaggio al benedicente e una ricotta ciascuno al seguito. Formaggio di prima stagionatura recapitato in canonica.
Da dire che i servizi igienici della malga erano alquanto spartani e che gli effetti personali venivano puliti alla bell'e meglio sul posto e periodicamente cambiati da casa.
Le derrate alimentari venivano portate a dorso di donna. Pagate un tanto al chilo. Un aiuto per la famiglia. Sino agli anni Cinquanta, indi a dorso di mulo.
Il decimo giorno della monticazione pesavano il latte munto di ogni singola mucca e lo annotavano nella scheda del proprietario. Tale pesatura veniva ripetuta alla fine di luglio e di agosto. Le pesature costituivano elemento medio per il calcolo dei prodotti caseari spettanti ai singoli soci proprietari dei bovini.
Succedeva che le bizze del tempo imbiancavano i pascoli. Gli allevatori portavano il fieno dal paese o dai casolari sparsi al fine di minimizzare il digiuno degli animali. Fino al secondo dopoguerra. Da allora per alleviare quelle fatiche alcune donne delle note Associazioni Allevatori si recavano ai primi di luglio a falciare un areale malghivo non pascolivo. Il fieno veniva riposto per l'evenienza. Le prestazioni venivano compensate con il vitto di casera.
Durante l'alpeggio i proprietari delle bovine lattonzole si recavano nelle rispettive casere a ritirare una parte dei prodotti caseari spettanti.
Una antica tradizione voleva che sul Clap Varmost e sul Pic di Siela, alture che guardano la valle, la sera dell'Assunta, la Patrona del paese, venissero accesi i fuochi del collegamento spirituale dei malgari con la Solennità in paese.

Balcone sulla malga Montemaggiore. Circondata dal campiglio.

Malga Montemaggiore. Complesso della casera e parte delle logge.

È tempo di disalpeggio. Il 6 di settembre i proprietari delle bovine lattonzole ritiravano dalle rispettive casere i prodotti caseari ancora spettanti.
Il giorno successivo i siti malghivi si animavano di buonora. Le logge si svuotavano e così i recinti a cielo aperto. Altra scena emozionante di umani e animali la quale prendeva volto lungo le mulattiere che portavano ai casolari e al paese. Ai casolari di alta quota ove gli allevatori, tanti, si trattenevano fino alla fine di settembre. Per i malghesi rimaneva l'incombenza delle pulizie generali e dello svuotamento della vasca dei liquami i quali defluivano lungo le canalette dei pascoli per la concimazione.
La chiave della casera girava nella toppa e veniva appesa al chiodo dello stipite. Ognuno di passaggio poteva ripararsi e pernottare nello spazio riservato.
L'indomani i malgari si incontravano all'appuntamento della tradizione nella chiesa della Madonna della Salute per la S. Messa della Natività della B. Vergine Maria, dai più nomata la Messa dei pastori. In quel giorno per gli alpigiani delle quattro malghe e delle dipendenze si realizzava il sentito incontro festivo conviviale. Da dire che le spese per la monticazione venivano pagate nel breve seguito alle associazioni in parola.
La conta attinge alcune gocce di inchiostro per ricordare i periodi storici del tramonto della civiltà contadina e delle ristrutturazioni delle malghe.
Nel 1964 venne dismesso quasi in toto l'allevamento ovino.
Nel 1978 l'endemia di leptospirosi mieté gran parte dei bovini. L'indennizzo giunse dalla Regione. Gli allevatori dei capi indenni dal contagio e quelli che ricostituirono il patrimonio zootecnico non ressero a lungo. A cavallo degli anni '70-'80 coloro che non chiusero le stalle in segno di resa si contavano sulle dita di una mano. Le due latterie sociali a distanza di alcuni anni chiusero i battenti.
Le malghe vennero concesse in uso a privati i quali alpeggiavano minutamente i loro capitali zootecnici.
A cavallo dei Millenni le malghe vennero ristrutturate decorosamente. Varmost mantenendo la sua destinazione d'uso. Tartoi e Tragonia ad uso agrituristico. Montemaggiore solo conservativo. Nel contempo le prime tre vennero servite da strada rotabile e Montemaggiore fino a metà percorso. Da dire che Varmost è raggiungibile anche in seggiovia e che ad un tiro di voce c'è un ristorante.
La casera di Valaseit e la loggia ebbero la ristrutturazione da parte del sodalizio del C.A.I. di Motta di Livenza. Quella dell'Aip e la loggia ebbero l'attenzione dal volontariato fornese. Rimesse a nuovo.

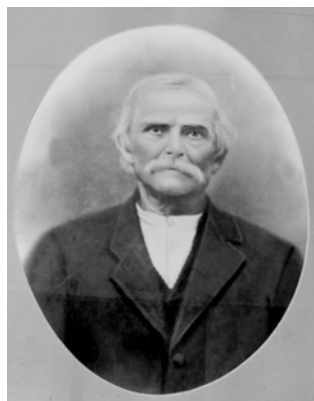
Il paese dei tessitori

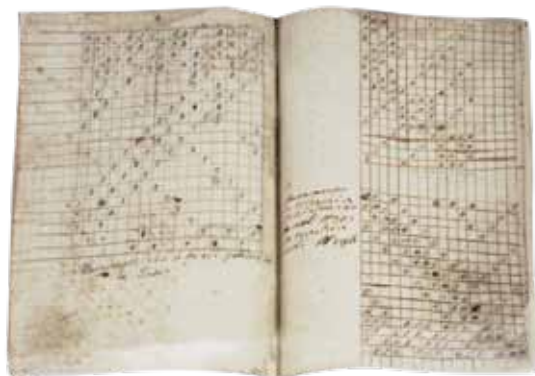
Alfio Anziutti

Non sappiamo come e quando si è affermata l'arte della tessitura tra le montagne della Carnia. Ciò che si tramanda è la suddivisione di questa ruvida terra in Canali: d'Incarojo, di San Pietro, di Gorto e di Socchieve. Mentre i primi tre sono conosciuti per il commercio europeo di minutaglie, spezie, farmaci e tutto un po' praticato dai *cramârs*, quello di Socchieve era noto per la diffusa secolare economia della tessitura. Le fibre utilizzate erano lana, bavella, cotone, e soprattutto lino e canapa, per la cui maturazione è necessario un clima estivo con abbondanti piogge: la Carnia appunto.
Secoli di tessitura hanno profondamente segnato i paesi dell'Alto Tagliamento, creando colorati paesaggi legati alla coltivazione delle fibre tessili. Una complessa economia da cui traeva linfa l'immaginario fornese, la parlata, la tradizione. Senza dimenticare la cultura del mondo europeo praticata dai tessitori, assieme al loro capitale più prezioso, l'intelligenza, l'abilità, il gusto, la passione e l'istruzione del saper leggere e scrivere. Così ne parlano alcuni privilegiati osservatori.

Ab. Nicolò Grassi (1682-1748), *Notizie della Carnia - 1782* «…Né si pensi aver eglino in trascuranza l'agricoltura; poiché il venir dell'estate ciascuno anno fanno ritorno alle loro case per raccogliere le biade e i fieni, e compito il restante tempo dela stagione estiva in assestare i domestici affari e in seminare i campi, se ne ritornano tosto agli annessi negozj…
Molti de Carni vanno in giro per parte della lor vita per le Germania, Ungheria, Transilvania, vendendo le manifatture del Friuli. Si trova in Carnia un numero ben grande di tessitori, che lavorando tele, canevi e fustagni, disposti sare bbero et abili anche al lavoro delle manifatture di seta. Anzi pare che la natura gli abbia formati tali per essere giovevoli alla Patria (con la) loro antichissima abilità nel tessere...».
J. Valvason di Maniago (1499-1570), *Descrittione delle comunità et della Cargna - 1565* «…et come gente industriosa si partono dal loro paese, in gran numero, et vanno a procacciarsi il vivere in luoghi lontanissimi, di maniera che oramai se ne trovano per tutta l'Europa,

Tessuto con tramatura tipica.

Un altro esempio di campionatura.

Valentino Comis, ultimo dei tessitori fornesi, 1834-1921. A destra parte del suo campionario.

et la sua propria arte è tesser panni di lana, ma più di lino, nel che sono eccellenti et rari».
Gina Morandini, *Tessuti e tessitura in Friuli - 1986* ci informa che «gli abitanti della contea di Gorizia, nel ’500, impararono a tessere sotto la scuola dei primi maestri discesi dalle montagne della Carnia».
L’ultimo di questi maestri nell’arte della tessitura è stato il fornese Comis Valentino Caporàl (1834-1921). Lavorava nell’Impero Asburgico. Gli ultimi decenni dell’800 li passò a Neumarkt (Egna), che raggiungeva a piedi in autunno spingendo un carretto a due ruote carico di tele e filati, aiutato fino al Passo di Montecroce di Comelico dalle nipoti dove si salutavano, probabilmente con «*mandi sental Tin*». Percorsi 50 chilometri in compagnia ne rimanevano, in discesa certo, ancora 130. Così ogni autunno e, in senso inverso, ogni primavera.

V. Comis, Libro dei Tacamenti, Museo Gortani, Tolmezzo.

Grazie al suo Libro dei Tacamenti (*Questo Libro E di Me Valentino Comis l anno 1886*) e al prezioso campionario presenti nel Museo Carnico delle Arti Popolari “Michele Gortani” di Tolmezzo, sappiamo quali erano le fibre utilizzate nei tessuti lisci e ad armatura, cioè con disegni, conoscendo così anche la sua abilità di tessitore. Nei suoi settanta anni di attività sapeva che la bontà di un tessuto è dovuta alla equilibrata proporzione fra «l’ordinamento e il tessimento», alla giusta tensione dei fili, alla velocità della navetta, con la battuta più o meno forte, il giusto avvolgimento della tela… Sapeva sempre come ovviare a eventuali imperfezioni, quali: fili troppo tesi o troppo molli o spostati, cimosse sfrangiate, trame addoppiate, macchie, chiarelle, bastonature, raggrinzature. Sapeva alla perfezione come montare il telaio nelle sue varie parti, in particolare pettine, licci e cilindri, e riconosceva a mano la precisa tensione dell’ordito.
Gli ultimi anni li passò in paese, intristito per una guerra assurda che gli aveva distrutto quell’universo ideale che legava la Carnia al mondo tedesco. Gli rimase il tempo per realizzare nella sua casa del 1874 del rione “Tarandan” (dove spicca il portone dei tessitori con i tipici colori giallo e verde), al primo piano sopra la stalla, nella stanza del telaio, alcune tovaglie per due alberghi locali, una coperta per il sindaco e soprattutto una tela di bavella di color blu, usata per confezionare il suo vestito da festa col quale poi venne sepolto.

Glossarietto fornese

Acordu: Concordanza di colori e disegni di un drappo; disposizione armonica.

Anilut: Difetto della stoffa dovuto a irregolare tensione.

Anticipada: Denaro che il fabbricante anticipa al tessitore quando comincia una pezza.

Armadura: Sistema per alternare le alzate dei licci.

Balansin: Bilanciere del telaio.

Bavela: Fili peluginosi che precedono la seta vera e propria.

Bindel: Riga del tessuto derivata da trame diseguali.

Bôsuma: Intriso per addolcire i fili dell'ordito, composto da farina, semola e acqua.

Bras: Misura di tessuto corrispondente a circa 80 cm.

Bròtala: Pennecchio della fibra da filare con arcolaio o fuso.

Buî sù: Stoffa irregolare per la tensione dei fili.

Cal: Trama e ordito debbono essere riconsegnati tessuti con lo stesso peso, salvo il naturale "cal".

Canpion: Parte di stoffa che serve da confronto.

Cargnel: Sinonimo di tessitore utilizzato dal bellunese alla valle dell'Adige. «Nome che ricorda la vecchia abitudine di quei di Carnia che facilmente discendevano dalle loro montagne per insegnare ed esercitare nelle province limitrofe il loro delicato mestiere". (Daniela Perco, *Canapa e lana*, Comunità Montana Feltrina, 1984).

Cianâpa: Canapa generica.

Ciàrcalas: Pedali. Agendo col piede destro si alzano e si abbassano i licci.

Contrapéis: Pietre adatte per la tensione dell'ordito.

Telaio dell'azienda "Tessitura Carnica" di Villa Santina.

Corleta: Filatolio di varia foggia orizzontale o verticale.

Corli: Arcolaio dipanatore, da matasse in gomitoli.

Cubiâ: Binare, avvolgere due o più fili sul rocchetto.

Daspa: Aspo per formare matasse.

Fatura: Il lavoro eseguito.

Fiminela: Pianta della canapa che produce i semi e dà la fibra migliore.

Fissa: Piegolina per arricciare gonna o corpetto.

Folâ: Pigiare i panni per lavarli.

Fuàrfas: Forbici fatte d'un solo pezzo d'acciaio piegato a foggia di molla.

Fûs: Fuso.

Fusel: Perno di fissaggio del rocchetto.

Gramala: Sorta di cavalletto per maciullare i gambi della canapa, dove due aste orizzontali si incastrano nei sottostanti canali.

Grop: Grop da la ongla, "nodo dell'unghia" per congiungere filo a filo.

Letura: Ai primi di agosto vengono tolte dal campo le piante.

Lisiérs, lisiér: Licci e fabbricatore degli stessi.

Lispit: Marciume di macerazione che rimaneva nel prato.

Livada: Apertura che fa l'ordito calcando i pedali per far passare la navetta.

Manon: Mannello di filo tolto dall'aspo (assa).

Menasù: Manovella per avvolgere la tela nel cilindro.

Miesalana: Tessuto con ordito di canapa e trama di lana.

Navisiela: Contiene la spola che forma la trama attraverso i fili dell'ordito.

Pidagna: Ordito di fine tela non tessuto, vi si annodano i fili della nuova pezza.

Piéssa: Pezza di stoffa intera della misura stabilita.

Pietin: Parte fissa principale del telaio dove sono introdotti i fili.

Ria: Canaletta levigata dove scorre la navetta.

Ridi: Modo metaforico che indica il diradarsi dell'ordito che lascia vedere il legno del cilindro.

Rochel: Cilindretto di legno dove avvolgere il filo.

Rosalâ: Macerazione autunnale della canapa nella rugiada dopo aver tolto semi. La forma prende il nome di "tindêla".

Sbassàda: Parte tra il tessuto e i licci.

Sgàrs: Cardatore da lana.

Siarni: Scegliere, ordinare, mettere assieme i diversi fili.

Simôsa: Estremi dei due margini laterali della stoffa.

Spìgala: Strumento più o meno fino per pettinare ("spigalâ") le fibre tessili dopo la gramolatura; "spigulin" quello piccolo di casa.

Spissot: Bastoncino infilato alla cintura con brevi diramature nell'estremità superiore. Sostiene il pennecchio filato poi col fuso (sin. di ròcia, rocca).

Stela: Ruota dentata del cilindro.

Stopa: Parte meno fine che si trae dalle fibre tessili.

Tanbûr: Subbio, cilindro del telaio dove si avvolge il tessuto.

Tela: Si ottiene incrociando due serie di fili perpendicolari trasversali della trama, con quelli longitudinali dell'ordito.

Tièssi: Inserire la navetta tra il passo dell'ordito.

Tilâi: Attrezzo quadrangolare in legno le cui colonne sono legate superiormente da quattro traverse, munito di diversi accessori.

Tindêla: Disposizione della canapa alla macerazione, "rosalâ".

Tissidòu: Persona maschile che pratica l'arte della tessitura.

Urdî: Stendere tutti i fili che formano l'ordito.

Urdidòu: Enorme arcolaio da parete dove vengono stesi i vari fili.

Artisti della pietra

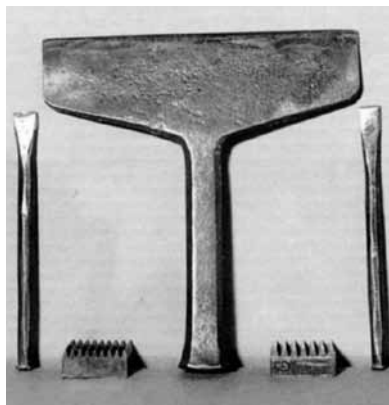
Danilo Perissutti

Forni di Sopra è circondata da stupendi monumenti naturali in pietra che al mattino si tingono spessissimo di rosa e le fanno da cornice come fossero la corona dorata sulla testa di una regina.
Forni è stata costruita con la pietra locale e, fino agli anni ’60, gli edifici nascevano dai blocchi ricavati dalle cave dislocate nel territorio fornese. Ricordando solo le più famose possiamo citare: la cava della Tesa, quelle del Plan dai Vidiei, della Nanara, di Tiviei, di Mudas, di Valdilaur, da la Badia. Le cave erano le scuole dei futuri scalpellini che martellando, sotto la severa guida dei maestri più anziani, iniziavano l’opera e acquisivano quelle abilità che li avrebbero portati lontano. Infatti a Forni di Sopra, dalla seconda metà dell’Ottocento fino ai primi decenni del Novecento, c’erano parecchi abili scalpellini che migravano stagionalmente verso l’Austria e l’Ungheria dove erano molto richiesti per le loro abilità e professionalità.
Vista la bravura e la numerosa presenza di questi lavoratori della pietra, l’Amministrazione Comunale, alla fine del 19° secolo (1879), chiedeva al governo di Roma di cambiare il nome del nostro amato paese in Pietraviva, richiesta purtroppo rimasta inevasa.

Aip di Cià di Cumìs. Fontana in frazione Vico, demolita alla fine degli anni ’50.

Aip da Siela. Fontana in frazione Cella, demolita alla fine degli anni ’50.

Aip di plassa. Fontana esistente, foto anni ’20.

Aip di plassa. Fontana esistente, foto anni ’30.

Attrezzi vari: scalpello, scalpello per spigolare, gradina, perforatore e punta. Gradina, placca di bocciarda a lame, spianatore, placca si bocciarda a punte, scalpello. Scalpello, gradina, scalpello, cuneo e scalpello.

Alcuni tagliapietra sono emigrati persino in Pennsylvania, negli Stati Uniti, dove hanno lavorato alacremente ed avuto fortuna. Ad esempio Arturo Pavoni (Patilan) è partito per l’America, qui ha “fatto impresa” e per la sua bravura è stato chiamato pure alla Casa Bianca per restaurare diversi caminetti e costruire, per la famosa Stanza ovale, un bellissimo caminetto intarsiato che ha fatto bella mostra di sé con tutti i capi di stato che sono stati accolti da John Fitzgerald Kennedy in poi.

Ritornando agli apprendisti scalpellini possiamo dire che i manufatti in pietra non venivano ultimati nelle cave, ma trasportati nel cantiere di costruzione onde evitare che durante il trasporto a valle, effettuato quasi sempre durante l’inverno con le slitte, potessero rompersi o danneggiarsi seriamente. Qui i nostri scalpelli-

Scalpellini fornesi nel mondo, Zurigo 1910. I lavori di rifinitura con la bocciarda.

Cava Tiviei ai primi del Novecento.

Da sinistra: entrata della chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta, entrata di casa Perissutti, particolare del portone di casa Pavoni.

ni davano il meglio di sé lavorando abilmente e con maestria portavano a termine dei veri capolavori.
Il tempo fugge e il progresso e le nuove tecnologie hanno fatto quasi completamente scomparire gli scalpellini e i tagliapietra, ma i diversi attrezzi del loro alacre lavoro sono conservati nel Museo Rurale di Forni di Sopra.
Per noi resta viva la loro opera capace, la loro mano geniale visibili nelle diverse fontane (ora smantellate per dare spazio alla viabilità) ed in particolare nella più che centenaria fontana di Piazza Municipio, nelle grandi e piccole chiese testimoni di un culto mai sopito, negli innumerevoli portali che troviamo (come pure la *piêra dal ont*) in molte case del nostro paese, non dimenticando mai i nostri due superbi campanili.

I palazzi storici

Graziella Urso

Entrare nei palazzi storici è un tuffo nella memoria del passato, avvincente come entrare nella Storia. A Forni di Sopra c'è il palazzo chiamato Savorgnan, ex tribunale feudale civile; per capirne il nome si torna indietro al 778. Come scrive Don Fortunato De Santa nei suoi *Cenni Storici* (1893) Liutberga, moglie del duca Tassilone di Baviera, convince il marito a donare Forni all'abazia di Sesto al Reghena per ingraziarsi il re Carlo Magno e così salvare la vita di Adelchi suo fratello, (protagonista dell'omonima tragedia di Alessandro Manzoni del 1822), e quella di suo padre, il re longobardo Desiderio. Il fatto rimane nel nome delle località chiamate Cella e Badìa e si legge nella mitria d'argento dello stemma odierno di Forni di Sopra.

Albergo All'Ancora, portone d'ingresso.

Particolare del portale dell'albergo All'Ancora.

Nel 967 Forni di Sopra e Forni di Sotto entrano nel patrimonio della Chiesa di Aquileia (allora i patriarchi investivano della giurisdizione dei paesi i signorotti della zona che pagavano loro i tributi). Riassumendo, nel 1326 Ettore Savorgnan compra i due Forni per 150 marche aquileiesi. Da Osoppo la grande e ricca famiglia friulana dei Savorgnan del ramo del Monte controlla la vita delle comunità per circa cinquecento anni. Con la caduta della Repubblica di Venezia nel 1797, vengono soppresse le giurisdizioni feudali e si creano le due amministrazioni comunali separate: Forni di Sopra e Forni di Sotto. Termina così l'era dei Savorgnani.

Sul portale interno del palazzo, che conserva il caratteristico soffitto a volta, con ancora visibili gli anelli usati nelle esecuzioni, si legge la data 1606. Nel tempo il palazzo diviene abitazione privata della famiglia di Nicolò Antoniacomi "dal Palàs", notaio a Forni di Sopra dal 1740 al 1783, come si legge nel fondo dell'archivio notarile comunale.

«Al veve quaranta colm chei dal Cont De Pauli», ovvero la famiglia di De Pauli detto il Cont possedeva quaranta tetti: con questa frase ci riferiamo ad uno dei più vecchi alberghi dell'intero arco alpino: l'albergo All'Ancora, oggi affacciato sulla strada statale 52. Sono ancora presenti e visibili all'esterno decorazioni floreali e di animali stilizzati sulla pietra grigia locale, segno dell'antica arte degli scalpellini fornesi famosi in tutto il mondo.

La Ciasa dal Cont.

Qui operava Alessandro Gregorio De Pauli detto Barba Sani e nipote di Paolo detto Cont, il cui acronimo è scolpito sul portale: A.D.P.C. Prima negozio, poi osteria, poi locanda, era anche luogo di prestito, attività che ha permesso alla famiglia una fortuna in terreni, boschi e proprietà. Le transazioni di denaro avvenivano anche nella casa situata in via Roma. Nella memoria la casa è considerato edificio ottocentesco di un certo prestigio, indicato come casa dal Cont, divenuta poi albergo Alla Rosa. Nella prefazione ai *Cenni Monografici dei Comuni di Forni di Sopra e di Sotto Savorgnani* (1893), Don Fortunato De Santa cita i due alberghi come fonte di prosperità per le comodità offerte, specialmente nella stagione estiva, con illustri ospiti come lo studioso Torquato Taramelli e lo scienziato e sacerdote Antonio Stoppani nel 1874.
La sorte dell'ascesa rigogliosa, seguita da un lento declino della potente famiglia, che annovera anche avvocati e notai, la accomuna alla sorte della famiglia che abita sempre in via Roma: i Chiap.
La leggenda riporta che il balcone di questo palazzo avesse la ringhiera in oro. Casa Chiap si presenta oggi con un portale austero, come austera era la vita dei suoi abitanti. La ricca famiglia dei Chiap abita Forni dal 1500 circa, come evidenziato da transazioni con un certo Matìo. Nel 1820 nella palazzina vivono una dozzina di persone: il proprietario Valentino, firmato sul pianerottolo in graniglia di marmo, suo fratello abate Niccolò che nel 1805 a Udine viene nominato preparatore di tutti i maestri del Friuli; il fratello gemello di Valentino, Giuseppe, medico chirurgo a Udine, a cui si deve la scampata epidemia del vaiolo nel 1886 grazie ad efficaci misure igieniche adottate in città e provincia.
Anche i Chiap come i De Pauli erano prestatori, entrambi abitano in via Roma, la via del potere: politico per il municipio che era sulla piazza chiamata Maggiore, e religioso con la

Palazzo Chiap.

Palazzo Chiap, salone.

Palazzo Chiap, soffitto del salone.

Palazzo Chiap, affreschi.

Palazzo Chiap, pavimento alla veneziana.

Chiesa di San Giacomo. Entrando nel palazzo, si rimane affascinati dall'ingresso con belle pietre locali, le stanze del primo e secondo piano affrescate con pitture, ad ingannare l'occhio piacevolmente: colonne, figure allegoriche della mitologia classica, al contempo virtù e segni astrologici, cornici e greche colorate, la varietà degli schemi geometrici dei pavimenti tutti in coccio pesto di graniglia di marmo, fino alla riproduzione allegorica al centro del soffitto con il versetto delle Georgiche di Virgilio secondo capitolo: "Salve terra di Saturno, grande genitrice di frutti e uomini". Al centro dell'affresco la figura di una donna con la corona, raffigurazione dell'Italia; a sinistra il triplo ruolo papale della croce tripla con tiara, bastone e chiavi di San Pietro; in basso lo spirito santo come colomba con la scritta in ebraico "ruah" ovvero spirito; a destra le arti, musica, geografia, astrologia. Tanta bellezza non impedirà lo scandalo dell'usura e il conseguente esilio della potente famiglia. La filastrocca popolare spiega che: «Di notte e alle tre di mattina, quando cantava il gallo, il diavolo appoggia la zampina sul municipio e su Chiap e la sua palazzina».
Sarà Don Fortunato De Santa, nominato cappellano parrocchiale di Forni di Sopra, nel 1900 a costituire con i paesani la Cassa Rurale di Prestiti Santa Maria Assunta con annesso magazzino cooperativo, riscatto per una nuova storia.

Le nostre chiese

Lorenzo D'Andrea

Chiesa Parrocchiale di Santa Maria Assunta, secolo XIX, la *Glêsia Granda*

La Chiesa Parrocchiale di Forni di Sopra, dedicata all'Assunta, è sita in frazione Cella. Il primo documento che parla della "Chiesa di Santa Maria" è datato 1205, ed è dunque questa Chiesa il punto di riferimento cristiano cattolico più antico del paese.
Dopo ben 270 anni di controversie con la Pieve di Forni di Sotto, la Chiesa di Santa Maria di Forni di Sopra si liberò da qualsiasi soggezione dalla sopra citata Pieve ed il paese ebbe, giuridicamente, la propria Parrocchia indipendente.
Durante il periodo delle controversie la nostra Chiesa venne restaurata, ricostruita *ex novo* nel 1445 e rimaneggiata nel 1550.
L'edificio attuale, ampliato, è frutto dell'ultima ricostruzione *ex novo* avvenuta fra il 1835 ed il 1841, quando il neo parroco don Niccolò Sala la benedisse nella seconda domenica di settembre. Il 10 settembre 1849 la nuova Chiesa venne infine solennemente consacrata dall'Arcivescovo di Udine monsignor Zaccaria Bricito, e dedicata a Santa Maria Assunta, assegnando l'anniversario della Dedicazione alla domenica successiva alla solennità dell'Assunzione di Maria al Cielo (15 agosto). La Chiesa è stata riedificata in parte sulle fondazioni della precedente, conservando l'orientamento dell'altare ad oriente.
L'altare maggiore, in gran parte di tarsia di marmo policromo, è stato progettato dall'architetto friulano Elia D'Aronco e realizzato dal lapicida udinese Pietro Gregorutti, il quale diresse anche i fornesi nella messa in opera dello stesso. Il tabernacolo a portale presenta la porticina dorata con la pregevole figura a sbalzo del Crocifisso; le statue marmoree dell'Assunta e di San Giuseppe, presenti ai lati del maestoso altare, sono state scolpite dal fiorentino Celestino Pochero all'inizio del '900. Nell'emiciclo dell'abside è raffigurata

Chiesa Parrocchiale Santa Maria Assunta, tempietto di S. Floriano, campanile del XVIII sec.

Chiesa Parrocchiale Santa Maria Assunta, altare maggiore, su progetto dell'architetto Elia D'Aronco, lapicida Pietro Gregoretti, Udine, 1900.

Chiesa Parrocchiale Santa Maria Assunta, Domenico da Tolmezzo, 1500, ancona lignea gotica. Gerolamo Comuzzo e figli, 1646, altare ligneo e Madonna del Rosario.

l'Assunta, con uno stuolo di Angeli, opera di fine Ottocento del veneziano Giuseppe Micolini. Nel 1946 Fred Pittino decorava invece la volta con i Santi titolari delle Chiese filiali fornesi, e le due pareti del presbiterio con scene bibliche del Vecchio e del Nuovo Testamento (la Promulgazione delle tavole della Legge e Gesù che proclama le beatitudini). I due tabernacoli ai lati dell'altare maggiore, inseriti a fior di parete, contenevano un tempo gli Oli Santi ed alcune insigni Reliquie, conservate ora in sacrestia; nei pressi di questi due tabernacoli fanno bella mostra due grandi bandiere processionali: in una sono raffigurati Nostro Signore con la Croce a lato e San Faustino martire, nell'altra invece la Vergine Assunta e degli Angeli che adorano il Santissimo Sacramento. La prima nicchia a sinistra, entrando dall'ingresso principale, mostra il battistero in pietra scolpito dalle maestranze locali nel 1584. Spicca, sopra il fonte battesimale, un grande crocifisso ligneo trecentesco di notevole pregio. La seconda cappella presenta un magnifico altare ligneo: la pregevole ancona, scolpita e dipinta nel 1500 da Domenico da Tolmezzo, rappresentava l'altare maggiore della Chiesa del Quattrocento e di quella ristrutturata del secolo successivo. Nelle nicchie, oltre alla figura del Cristo sorretto da due Angeli, si trovano le statue di alcuni Santi della devozione popolare fornese. L'estro creativo degli scultori e doratori seicenteschi dotò le numerose ancone di belle cornici lignee; nello specifico, Gerolamo Comuzzo di Gemona del Friuli, assieme a due figli, realizzò la cornice dell'altare di cui sopra. La terza cappella ospita l'altare "del Rosario", a motivo dei quindici medaglioni ovali che raffigurano la vita di Gesù. La pala pittorica rappresenta invece la Pietà ed i Santi Giovanni

Battista e Giovanni evangelista. Sul gradino della mensa poggiano le antiche statue lignee di San Domenico, della Madonna del Rosario e di Santa Caterina da Siena. Le due nicchie ricavate nelle rientranze che dividono la navata dal presbiterio accolgono le sculture lignee del Sacro Cuore di Gesù e della Madonna del Rosario, acquistate dalla Parrocchia nel 1926.
Nella quarta cappella, continuando a seguire il senso orario, si ammira l'altare dedicato ai Santi martiri Fabiano e Sebastiano. Nell'urna collocata all'interno della mensa si trovano invece le spoglie mortali, le reliquie del fanciullo martire San Teodoro, donate alla Parrocchia e solennemente collocate nell'altare nell'anno 1898. Ad esso si domanda la protezione dei bambini. Sull'altare della quinta cappella, dedicato all'Assunta, poggiano le statue marmoree dei Santi Pietro e Paolo, scolpiti da anonimo in bottega veneziana nel 1757, anno in cui il suddetto altare sostituì il precedente altare ligneo e che, alla fine dell'800, lasciava il posto all'attuale altare maggiore. L'ultima cappella ospita infine due vecchi confessionali in legno dell'Ottocento.
L'organo, dell'antica bottega di Beniamino Zanin di Camino di Codroipo, venne inaugurato il 13 ottobre 1895 in occasione della presa di possesso spirituale della Parrocchia di don Fortunato De Santa, poi Vescovo di Sessa Aurunca in Campania.
L'esterno della Chiesa è delimitato da un muro perimetrale che segnava anche il confine del vecchio cimitero, dismesso nel 1874; di quest'ultimo sono ancora visibili alcune antiche lapidi scolpite nella pietra.
Caratteristico è anche il possente campanile, terminato nel 1776 ed alto 51 metri, realizzato con blocchi di pietra lavorati a mano dagli scalpellini locali. Nel 1860 venne ricostruita la parte sommitale della torre, gravemente danneggiata da una potente bufera il 28 febbraio 1834. Le tre campane, sostituite non molti anni fa, scandiscono la giornata e la vita dei fornesi con il loro suono quotidianamente profuso nella bella vallata dolomitica.

Santuario della Madonna della Salute, secolo XIX, la *Madona*

Il Santuario della Madonna della Salute si trova in località Òngiar, una borgata di frazione Vico.
Nell'anno del Signore 1511 un pellegrino transitò per Forni di Sopra portando l'annuncio della peste che infieriva su vastissime zone al di qua e al di là dell'arco alpino, decimando le popolazioni. I fornesi, terrorizzati, si appellarono alla protezione divina mediante l'intercessione della Beata Vergine Maria promettendole, come voto qualora fossero stati preservati dalla pestilenza, di dedicarle una cappella. Ottenuto il sospirato beneficio, fedeli alla loro promessa, onorarono riconoscenti il voto fatto.
Nel 1515, tra l'attuale Santuario della Madonna della Salute ed il torrente Tollina costruirono un Oratorio campestre, da subito chiamato *al Capitèl da la Madona da la Salût*, dove raffigurarono la Madonna della Salute con ai lati i Santi Rocco e Sebastiano. La notizia del voto e del modesto Oratorio si sparse velocemente nelle vicine zone di Cadore, Carnia e Val Tramontina e questo divenne oggetto di numerosi pellegrini per una preghiera, un'invocazione, per chiedere una grazia. La costruzione, pur trovandosi vicino al torrente Tollina, venne risparmiata da diverse calamità naturali, anche da quella del 18 agosto 1748, nota ai fornesi per la *Stua da la Tulìna* che portò grande distruzione.
Verso la metà dell'Ottocento, quando comunque già da tempo le pertinenze della Cappella non riuscivano a contenere le grandi manifestazioni di fede nei confronti della Madonna della Salute, il parroco dell'epoca don Niccolò Sala, concorde con la sua comunità parrocchiale, inviò all'Arcivescovo di Udine monsignor Zaccaria Bricito la richiesta volta ad ottenere l'autorizzazione per costruire un Santuario capiente. Era il 22 gennaio 1849. Poco dopo, il 31 del mese, l'Arcivescovo autorizzò la costruzione dell'edificio e diede a don

Santuario Madonna della Salute, scuola di Gianfrancesco da Tolmezzo, 1515, con la storia della Chiesa.

Niccolò il permesso di benedire la posa della pietra d'angolo, avvenuta il 1° novembre dello stesso anno.
Il 19 dicembre 1851 la Curia Arcivescovile autorizzò il trasferimento del prezioso affresco della Madonna della Salute con i Santi Rocco e Sebastiano dalla Cappella al Santuario in costruzione. La Sacra effigie venne tolta con scrupolo e traslata nella nuova Chiesa il 31 luglio 1852 ma, nonostante le grandi attenzioni, gli affreschi ai lati della Vergine andarono perduti. Di San Rocco, a sinistra è ora visibile solo la mano, mentre a destra si notano solo un ginocchio e parte di due frecce di San Sebastiano.
Il 3 agosto 1852 la Curia autorizzò il parroco a benedire il nuovo Santuario: il 24 ottobre dello stesso anno l'edificio di culto venne inaugurato e si celebrò la prima Santa Messa Solenne. Nel corso del Novecento sono state realizzate le altre pitture presenti nella Chiesa: l'Annunciazione, la Visita a Santa Elisabetta, la Beata Vergine Maria del Rosario in gloria, opere del professore Giovanni Moro del 1939.
Per perpetuare i valori della venerazione dei Santi Rocco e Sebastiano (le cui effigi erano andate perdute), la Parrocchia diede l'incarico ad un pittore, rimasto ignoto, di realizzare un dipinto su tela che li raffigurasse assieme a Maria Vergine col Bambino, tela poi appesa nel nuovo Santuario sopra la porta della sacrestia.
Il terremoto del 6 maggio 1976 lasciò evidenti segni del suo passaggio, segni poi cancellati con il necessario totale restauro della Chiesa avvenuto tra la fine del 2008 e l'estate del 2010. La benedizione del Santuario restaurato è avvenuta l'11 settembre 2010 con una grande cerimonia alla presenza dell'Arcivescovo monsignor Andrea Bruno Mazzocato e di moltissima gente. Manca, purtroppo, la mensa marmorea dell'altare maggiore sotto la venerata effigie.
Ogni 21 novembre, festività della Madonna della Salute, si tengono solenni funzioni mattutine e pomeridiane con larga partecipazione di fornesi e di fedeli provenienti da paesi vicini di Carnia e Cadore. In quel giorno si svolge anche il mercato sulle vie del centro paese e questa giornata festiva, molto cara alla gente di Forni di Sopra, viene chiamata semplicemente *al Marciât*.

Chiesa di San Floriano martire, secolo XV, *San Floriàn*

Ai piedi del possente campanile della Chiesa Parrocchiale, in frazione Cella, su un piccolo colle prospiciente il fiume Tagliamento sorge la Chiesa Monumentale di San Floriano martire.
Già in un documento del 1308 compare il nome della Chiesa di San Floriano, probabilmente un piccolo ed ancor più antico sacello devozionale, visitato sin dai primordi da pel-

legrini vicini e lontani che chiedevano l'intercessione del Santo per la protezione dagli incendi e dalle calamità naturali, in particolare dalle alluvioni, nonché la protezione dei capi di bestiame dalle pestilenze.
Nel 1445 il piccolo sacello lasciò il posto all'attuale presbiterio e ad un piccolo avancorpo. Nel Seicento invece la Chiesa venne ristrutturata ed allungata, così come si presenta ai nostri giorni.
Andrea di Bortolotto, detto il Bellunello, intagliò e dipinse il prezioso e splendido polittico dell'altare nel 1480. È tutt'ora l'opera meglio conservata della sua intensa produzione. Nello scomparto centrale campeggia la figura di San Floriano, mentre la cimasa tricuspidale mostra l'Arcangelo Gabriele, la Risurrezione del Signore e l'Annunziata; le tavolette centrali, adiacenti al Santo Titolare, raffigurano i Santi Nicola, Antonio abate, Volfango e Osvaldo, in basso si trovano invece Sant'Orsola con le compagne martiri, Santa Dorotea, Santa Caterina d'Alessandria e Santa Barbara. Nel tardo seicento la bottega dei Comuzzi, coadiuvata "dai Perissutto" della bottega artigiana fornese, realizzò la cornice lignea dorata del polittico.
La mensa lignea dell'altare è stata sostituita con quella in marmo nel corso del 1700.
Gianfrancesco da Tolmezzo concluse il ciclo d'affreschi nella Chiesa di San Floriano il 17 aprile 1500: nella volta del presbiterio sono raffigurati quattro Santi Dottori della Chiesa ed il Padre Eterno con il mondo sul palmo della mano; nella parte alta delle pareti sinistra, posteriore e destra sono invece raffigurati alcuni Santi, in particolare quelli più venerati nella pietà popolare locale, mentre nella parte bassa delle stesse pareti si notano, da sinistra, San Floriano e i dodici apostoli, con l'aggiunta di Paolo. Nell'intradosso dell'arco trionfale gotico sono affrescate invece delle Sante martiri, ad esclusione di Maria Maddalena che morì di morte naturale, anch'esse caratteristiche della devozione locale. San Vittore e la Beata Vergine delle Grazie, sempre opere di

Chiesa di San Floriano, Andrea di Bortolotto detto Il Bellunello, polittico, 1480. Affreschi di Gianfrancesco da Tolmezzo, 1500.

Gianfrancesco da Tolmezzo, si trovano sulle due pareti del presbiterio che danno sulla navata.
Da attribuire e da datare sono invece i tre santi (Valentino, Girolamo e Nicola) che si trovano affrescati sulle pareti della navata. Sulla parete sinistra, guardando il presbiterio, è visibile anche il cartiglio della Dedicazione, anniversario fissato alla domenica successiva la festività di San Floriano, che cade il 4 maggio. Caratteristici sono anche gli elementi architettonici del tetto, sopra la navata: colpiscono le antiche travi ed, in particolare, i listelli decorati.
La campanella presente nella vela monofora della facciata porta incisi i nomi dei valorosi della frazione Cella caduti nella Prima Guerra Mondiale: i rintocchi del sacro bronzo, a perenne memoria, ricordano quanti per la patria tutto hanno dato.
Infine, ultima nota storica, correva l'anno 1903 quando la Chiesa venne riconosciuta quale Monumento Nazionale, grazie all'interessamento del Deputato friulano del Regio Parlamento Cav. Gregorio Valle, il quale rimase colpito dalle magnificenze custodite nel tempietto.

Chiesa di San Giacomo apostolo, secolo XV, *San Jàcam*

In frazione Vico, nei pressi del centro, si trova la Chiesa dedicata all'apostolo Giacomo.
Un documento degli anni '40 del Quattrocento riporta la tradizione di offrire un *môls* ad anno a favore della Chiesa di San Giacomo. Questa memoria comprova dunque la preesistenza dell'edificio sacro dedicato al Santo protettore dei pellegrini. Giusto per la cronaca, il *môls* era l'offerta spontanea del latte munto in date precise: i prodotti caseari ottenuti da questo latte venivano venduti, ed il ricavato destinato soprattutto alla manutenzione delle Chiese.
La Chiesa all'esterno presenta un portico ancorato alla parete quattrocentesca, e la vela monofora con una piccola campana oramai inutilizzata. Adiacente all'edificio sorge invece il piccolo campanile, realizzato nel 1924, dal quale il suono delle tre campane si diffonde tra le vie dell'abitato.
Il portale d'ingresso, in pietra scolpita, reca la data 1461 e presenta, nella cuspide, la figura in miniatura di Nostro Signore nell'atteggiamento della sua gloriosa resurrezione. Ai lati del portale si notano due affreschi di fine Quattrocento, purtroppo abrasi dall'incuria dei tempi ed in parte "smembrati" nel corso del 1600 per la realizzazione di due finestre. La Chiesa venne ampliata nel 1767 e riconsacrata l'11 agosto 1779 dall'Arcivescovo di Udine mons. Gian Gerolamo Gradenigo, il quale assegnò l'anniversario della Dedicazione alla seconda domenica di agosto.
L'altare maggiore è ottocentesco, in marmo policromo, decorato da alcuni angioletti e dalla colomba dello Spirito Santo, con il semplice tabernacolo che ben si addice all'opera marmorea. La pala dell'altare, olio su tela, raffigura la Vergine Maria con il Bambino attorniata da uno stuolo di cherubini; si riconoscono inoltre i Santi Rocco e Giovanni Nepomuceno: l'opera, settecentesca, è della scuola di Nicola Grassi.
Una mano ignota ha invece dipinto la scena presente nella volta del presbiterio, ormai piuttosto danneggiata, raffigurante il momento storico del battesimo di Clodoveo, re dei Franchi. Purtroppo solamente nella memoria dei più anziani riaffiorano invece le scene pittoriche settecentesche delle facciate laterali del presbiterio, definitivamente cancellate negli anni '60 del Novecento (il Paradiso Terrestre con Adamo ed Eva alle prese con il principe delle tenebre e Gesù nell'Orto del Getsemani).
Nel soffitto della navata si notano tre pannelli pittorici combacianti, della stessa epoca e della stessa mano ignota delle opere del presbiterio di cui abbiamo appena trattato. In quello centrale

Chiesa di San Giacomo Apostolo, portico, sec. XV.

Chiesa di San Giacomo Apostolo, anonimo, fine Quattrocento.

si riconosce la discesa dello Spirito Santo su Maria Santissima e gli apostoli riuniti nel cenacolo, negli altri due scomparti sono invece raffigurati San Giacomo con il cartiglio votivo e San Francesco d'Assisi mentre riceve le stigmate.
La piccola statua della Madonna, posta nella nicchia che guarda la navata, tra il 1954 ed il 1955 è passata di casa in casa per tutto il paese, poi esposta presso questa Chiesa affinché Maria continui ad essere Madre della nostra fede, come recita la targhetta posta ai suoi piedi.
Due antiche tradizioni onorate in questa Chiesa sono infine le ricorrenze dei Santi Antonio abate (17 gennaio) ed Antonio di Padova (13 giugno), quando per l'occasione vengono esposte le relative statue dei Santi abitualmente custodite nella piccola sacrestia.

Chiesa di San Vito martire, secolo XVII, *San Vît*

Tra le case del borgo di Andrazza, prima frazione del paese che incontra chi risale la valle, è ubicata la Chiesa di San Vito martire.
Il 1° agosto 1626 gli abitanti di Andrazza manifestarono il desiderio di avere una loro Chiesa, da dedicare ai Santi martiri Vito, Modesto e Crescenza ed, in poco tempo, il piccolo edificio sacro venne realizzato e successivamente consacrato il 7 giugno 1637.
La facciata presenta l'ingresso, due finestre e la vela monofora con la campana riportante i nomi dei Caduti di Andrazza nella Prima Guerra Mondiale. Il lacerto di affresco settecentesco, visibile sulla destra, raffigura i Santi Pietro e Paolo.
Nella parete sinistra della navata un angioletto spiega il cartiglio con la Dedicazione della Chiesa, anniversario fissato alla domenica seguente la festività di San Vito (15 giugno), mentre nella parete destra un cartiglio ricorda l'incendio nel quale perirono cinque abitazioni ed in parte la stessa Chiesa il 28 settembre 1742. In pochissimo tempo il tempietto risorse nelle fattezze d'origine.
Il piccolo presbiterio, con la volta a crociera imbiancata, custodisce il pregevole altare

Chiesa di San Vito, Gerolamo Comuzzo, 1629, altare con i Santi Vito, Modesto e Crescenza.

ligneo di Gerolamo Comuzzo del 1629. Al centro è presente la statua di San Vito, a sinistra quella di Santa Crescenza e a destra quella di San Modesto. Interessante è la statuetta della Madonna, posta nella parte alta dell'altare, nell'atteggiamento accogliente al suo seno materno. La mensa dell'altare è infine impreziosita dal paliotto di cuoio stirato, decorato con la figura di San Vito e motivi ornamentali, donata da un devoto abitante di Andrazza nel 1715. Il soffitto della navata presenta al centro un dipinto settecentesco raffigurante la Santissima Trinità. Nel 1953 sono infine state ricavate le due nicchie che danno sulla navata, per poter degnamente ospitare le statue del Sacro Cuore e della Vergine Immacolata, acquistate dalla Parrocchia nel 1924.
San Vito, protettore dai mali dell'apparato locomotorio e dall'idrofobia, è anche patrono dei ballerini e degli acrobati. Inoltre, secondo l'antica tradizione paesana, i Santi Vito, Modesto e Crescenza venivano invocati dalle giovani di Andrazza in età di marito con la seguente filastrocca-preghiera popolare: *I ti prî, San Vît, mandimi un bon marît / i ti prî, Santa Cressènsa, na stà lassâmi sensa / i ti prî, San Modest, mandimilu prest* (ti prego, San Vito, mandami un buon marito / ti prego, Santa Crescenza, non lasciarmi senza / ti prego, San Modesto, mandamelo presto).

Itinerari del sacro

Le Rogazioni

Isidoro Perissutti

Al tempo imperiale pre costantiniano il culto pagano aveva già proprie le Rogazioni, distinte in maggiore e minori. Il 25 aprile, nell'ambito delle feste di primavera della *Robigalie*, e nel solstizio d'estate delle *Ambarvalie*. La prima, propiziatoria delle colture, in particolare quelle cerealicole e le seconde di giubilo per il buon raccolto.
Sia Plinio che Catone raccontano quelle feste, si soffermano anche sui particolari sacrificatori di animali di piccola taglia di colore rossiccio, uguale a quello del male che colpiva i cereali.
Dopo l'editto di Costantino, emanato a Milano nel 313, i Cristiani via via fecero proprie quelle manifestazioni, le purificarono dagli aspetti pagani e le trasferirono nel loro calendario liturgico.
Il papa San Gregorio I, il Grande (590-604), trasmutò quella del 25 aprile. Il vescovo gallico di Vienne San Mamerto nel 470 istituì le altre tre.
Per curiosità: sfogliando il Giornale Lunario per l'anno bisestile 1836, la terza rogazione cadeva l'11 maggio, ricorrenza di San Mamerto Vescovo.
I fotogrammi della memoria ricordano la croce astile della Chiesa Parrocchiale, la bianca figura del Sacerdote, il ragazzino che le era accanto con il secchiello dell'acqua lustrale e una marea di gente incedente e rogante lungo i sentieri di campagna. Ecco intanto la rogazione del 25 aprile nomata di San Marco.
La processione prendeva volto dalla Chiesa di San Giacomo e si snodava lungo la via Roma, Piazza del Municipio, via Fortunato De Santa, bivio della cappelletta votiva di Crous – costruita nel 1873 da Giovanni Battista De Santa per la guarigione del figlioletto – e rientro attraverso la via Vittorio Veneto. Nell'itinerario sono citati i nomi dell'attuale toponomastica. Dopo il 1880 dalla cappelletta di Crous si rientrava lungo la nuova strada nazionale. Il lunedì precedente la festa dell'Ascensione ci si dava appuntamento nella Chiesa Parrocchiale. La processione attraversava la passerella sul

Corteo della Rogazione di San Marco del 2004.

Tagliamento, raggiungeva il bivio di Palas Davost, indi la campagna di Lusers, toccava il casolare Coradazzi “Sinîsa”, volgeva al Sirai “ponte sul Tagliamento”, rasentava Cuol da las ciâras e si snodava lungo la piana Sotabalcons. Fino alla cappelletta votiva di Crous, per rientrare nella Chiesa di San Giacomo lungo l’itinerario della Rogazione di San Marco.
L’indomani i fedeli si raccoglievano nella Chiesa di San Giacomo per intraprendere il cammino rogazionale più lungo. L’itinerario si snodava in un ambiente vario alquanto suggestivo e trapunto di casolari aperti, dagli usci dei quali appariva qualcuno della famiglia per unirsi in processione. Iniziava dalle vie Roma e Savorgnani, per lasciare il paese alla volta della piana di Guof, dell’altura di Polvirâra, di Sorapiêra fino a Tiviei per scendere a Sala, raggiungere Tintâi, il Massaroul e Stinsans. Lungo la strada principale toccava la cappelletta votiva dal “Crist di Titagna” – costruito nel 1919-20 da Gio Batta Ticò per il ritorno dalla Prima Guerra Mondiale dei figli soldati Verdi e Alceo – o “Crist di Palotas” per annodare Andrazza fino alla Chiesa dei Santi Vito, Modesto e Crescenza.
Il giorno seguente da quest’ultima Chiesa si concludevano le rogazioni. L’itinerario era il più breve. La coreografia marcava la piana coltivata fino ai margini di Saliet, si dirigeva lungo i prati che costeggiavano il Tagliamento e il torrente Agozza fino al ponte della Linguora. Da lì il tragitto fino alla Chiesa di San Floriano era breve, attraverso la campagna di Cella e rasentando il cimitero dopo il 1874, data della sua costruzione.
Nei vari punti degli itinerari, distinti dai vari segni devozionali della tradizione, la processione si fermava per la riflessione evangelica e per l’invocazione in ascesa: *Ut fructus terrae dare et conservare digneris, Te rogamus audi nos*. Si alternavano sempre in ginocchio: *A fulgure et tempestate libera nos, Domine. A peste, fame et bello libera nos, Domine. A flagello terrae motus libera nos, Domine. A morte perpetua libera nos, Domine.*

Momento delle riflessioni evangeliche durante la Rogazione di San Marco del 2004.

Seguiva la benedizione con l’acqua lustrale nella direzione dei quattro venti o punti cardinali.
Le campane chiamavano a raccolta presto per permettere la partecipazione della popolazione scolastica.
Nelle chiese ove si annodavano le processioni, veniva celebrata la Santa Messa ed impartita la benedizione di congedo. In San Floriano, ove si concludevano le rogazioni, seguiva il canto del *Te Deum*, una breve omelia e il saluto del *Mandi a diman* (Arrivederci a domani) che era la grande festa dell’Ascensione.
La cenere dell’agnosticismo copriva da oltre un ventennio quelle consuetudini; le voleva storia anzi tempo. Nel 2000 è bastato un alito ben indirizzato per togliere dal sopito un brano delle antiche tradizioni. Così, ecco riapparire la rogazione del 25 aprile, di San Marco, in tutta la sua freschezza interpretativa. L’itinerario non poteva marcare quello antico, costellato di cemento. È stato, per così dire, inventato.
La campana della Chiesa della Madonna della Salute chiama a raccolta nel tardo pomeriggio per la processione, lungo il nuovo viale a lato del Tagliamento fino alla Chiesa Parrocchiale, ove viene celebrata la Santa Messa di San Marco. L’incedere penitenziale solenne invoca coralmente i Santi e nelle tre tappe si rivolge all’Altissimo con le propiziazioni e le preghiere antiche, seguite dalla benedizione con la croce astile della Chiesa Parrocchiale e con l’acqua lustrale.

La Settimana Santa fino agli anni Cinquanta
Documenti e ricordi

Isidoro Perissutti

Mercoledì sera

La Chiesa Parrocchiale era stipata fino sui gradini delle cappelle. Così anche nelle sere seguenti. I ragazzini sedevano sulle panchine a destra nel presbiterio, ben sorvegliati dal *munic* (sagrestano), il quale manteneva il decoro. Avevano con loro *las crassalas* (le raganelle). Taluni anche i *crassalons* (strumento simile alla raganella, per concetto, ma più grande e rumoroso provvisto di bretelle per il trasporto). A sinistra, sull'ultimo gradino che divide la navata dal presbiterio veniva collocato il "triangolo" (costruzione a tettuccio alta un paio di metri sostenuta da un montante centrale) sulle cui falde ardevano quindici candele, sette per parte e una più grande sul vertice. La chiesa era illuminata dalle cere del "triangolo", da altre sei dell'altare maggiore e dal 1933 dalla serie di *applique* lungo la navata. La nuova tecnologia era entrata in chiesa in quell'anno. La funzione liturgica esprimeva il canto dei Mattutini e delle Lodi. Allora dal Mercoledì al Venerdì Santo i Mattutini erano funzioni serali. Durante la lettura dei passi del Libro del Salterio, alla fine di ogni salmo convenzionale, il sagrestano spegneva una candela per parte del tettuccio progressivamente partendo dal basso. I ragazzini erano sempre irrequieti, aspettavano di entrare in scena; fissavano quelle candele e sospiravano quando il salmo era lungo. Ecco l'ultimo, quello interminabile, mentre sul triangolo ardeva solo la candela del colmo, il moccolo più grande. Nel folto gruppo dei fanciulli c'era sempre quello che osava e con voce distinta diceva *distudila* (spegnila) e si sentiva anche la nota onomatopeica del "crac" di qualche raganella. Al canto del *Benedictus* venivano spente le lampadine e le sei candele dell'altare maggiore. L'ultima, quella sulla sommità del triangolo, veniva portata davanti e dietro l'altare e spenta alla fine del cantico. Il celebrante concludeva a voce bassa: *Cristus Factus est pro nobis obediens usque ad mortem*. Seguiva il *Pater noster*, il *Miserere* e l'*Oremus*: *Respice quaesimus… et crucis subire tormentus*. Alla parola *tormentus*, che per i ragazzini era convenzionale, entravano in azione le *crassalas* e i *crassalons*. Quel frastuono durava alcuni minuti, ma dava motivo per parlarne a lungo e di preparare un marchingegno più rumoroso per il successivo appuntamento annuale. I cantori intonavano le letture (nove) e le profezie, dopodiché la gente usciva dalla chiesa in silenzio.

Giovedì Santo

Alla mattina veniva celebrata la Santa Messa in *Coena Domini*. Al canto del *Gloria*, suonavano il campanello della Chiesa, l'organo e le campane. Dopo la comunione, il Santissimo veniva portato con grande riverenza, riparato dall'ombrellone liturgico, nel tabernacolo dell'altare della deposizione "Santo Sepolcro". Subito dopo quella silenziosa e toccante cerimonia, si spogliavano gli altari. I crocifissi venivano coperti in precedenza. Quella

deposizione era rappresentata dal tabernacolo dell'altare marmoreo della cappella a destra. Ai tempi nostri, invece, da quello a sinistra il quale è il maggiore e il più antico della chiesa. La cerimonia serale era uguale a quella del mercoledì, tranne nel particolare della morte del Nostro Signore, annunciata dopo lo spegnimento dell'ultima candela: al *Christus factus est nobis obediens usque ad mortem* veniva aggiunto *autem crucis*.

Venerdì Santo

Al mattino veniva celebrata la *Missa Praesantificatorum* in paramenti neri, con la lettura della Passione, lo scoprimento e l'adorazione della croce e le orazioni solenni. Si comunicava solo il celebrante. Durante la giornata la gente si recava in chiesa, sempre numerosa, per adorare la Croce. La sera, alla cerimonia pressoché uguale a quella del giovedì, veniva aggiunta l'omelia della Passione, durante la quale il predicatore chiamava su di tono, riverente, la croce, e mentre usciva dalla sagrestia portata dal chierichetto con enfasi la esaltava. La commemorazione della morte di Nostro Signore, incentrata nel *Passio*, si concludeva con il bacio della Croce e la processione. Il celebrante portava la reliquia della Santa Croce in corteo sotto il baldacchino lungo le vie Dante Alighieri, Nazionale e Savorgnani, Piazza del Comune, Via Fortunato De Santa, Bivio di Crous e rientro sulla strada principale. Le vie citate sono quelle della toponomastica attuale.
Fino al 1880, data della costruzione della strada Nazionale, il primo tratto della processione per raggiungere il luogo chiamato Crous di Siela (Bivio della Croce di Cella) percorreva il Corso Patriarcale o Strada per il Friuli (l'attuale Via Udine). In tempi più recenti la processione è stata accorciata; raggiunge la Chiesa della Madonna della Salute, le gira attorno e riannoda alla Parrocchiale.
Lungo quel nastro di gente, si distingueva la cantoria degli uomini la quale intonava via via e in crescendo il *Popule meus qui fecit tibi?* Ricordava le parole di Gesù, quelle famose che accompagnano vive più che mai il pellegrinaggio terreno.
In tempi andati sul Cuol dal Paradîs (altura lungo l'itinerario della Processione) ardeva un grande falò e tuonavano i mortaretti, mentre sul Cuol di Siela (sul declivio del Colle di Cella) veniva illuminata una grande Croce. Sulla casa "dal Mit" (dei Pavoni), ubicata sull'erta sopra Vîc (Vico), veniva allestita una croce a piena facciata illuminata elettricamente per tutta la notte. Recentemente, invece, viene illuminata la grande croce sul Clap Varmost, altura che guarda la valle, e una seconda in località Colorman, sulla dorsale di fronte al paese.
Questi due segni vengono realizzati il primo dal Corpo Nazionale del Soccorso Alpino Forni di Sopra e il secondo dalla famiglia di Giovanna Antoniacomi "Canova".

Sabato Santo

Al mattino venivano benedetti il Fuoco, il Cero Pasquale e il Fonte Battesimale. Gli atti erano inframmezzati dalla lettura delle Profezie. Seguiva la Santa Messa e al *Gloria* si scioglievano i campanelli liturgici e le campane di tutto il paese per la diffusione delle note dell'Alleluia.

Fortunato De Santa

L'uomo, il vescovo, lo scienziato

Isidoro Perissutti

La letteratura morale, storica, economica e culturale di Forni di Sopra, a cavallo dell'Otto e Novecento, beneficia del lavoro prestigioso di Mons. Cav. Fortunato De Santa. Il tratteggio della sua eminente personalità è pubblicato in pagine che non si contano. Una viene aggiunta anche in questo periodico.
I suoi genitori furono Gio Batta De Santa (1823-1905) e Anna Maria Pavoni (1824-1902).

Vitae clarorum virorum

Nato a Forni di Sopra il 9 agosto 1862. Viene ordinato sacerdote il 29 aprile 1888. Cappellano del paese natio dal 10 luglio 1888. Il 26 giugno 1895 viene nominato parroco del suo paese. Rettore del seminario di Udine dal mese di ottobre 1906. Vescovo di Sessa Aurunca dal 15 aprile 1914. Ottenne anche la patente di Maestro e quand'era cappellano esercitò quella professione per alcuni anni. Dopo aver profuso i beni dello spirito, si impegnò anche nel sociale per il pane quotidiano del suo popolo e non di meno nella cultura.
La Chiesa, la quale si trovava minata alle radici dalle agitazioni di quel periodo storico, lo colse preparato ad arginare quel frangente, costruendo nel paese natio le sponde morali e materiali. Guidò la popolazione verso la cooperazione e ne nacquero le istituzioni che contribuirono al loro bene.
La indirizzò ad usufruire razionalmente dell'ambiente agricolo, per migliorare ed aumentare le derrate alimentari e, con l'esempio, all'uso delle buone specie vegetali che madre natura offriva abbondanti dal suo grembo fecondo, per ottenere la salute e per variare il vitto quotidiano.
«Forni di Sopra è frequentato da numerosi forestieri i quali vengono a corroborarsi nelle sue arie salubri», così inizia l'opuscolo turistico da lui redatto il 15 ottobre 1893, la prima pubblicazione del paese che parla di turismo e dei benefici economici e sociali da esso derivanti.
Le relazioni culturali di eminenti studiosi godevano dei vantaggi della sua profonda cultura poliedrica e della sua preparazione pratica. Sapendolo dotto, venivano a conoscerlo botanici di chiara fama e geologi. Così fra le sue amicizie, fra gli altri, il professore Michele Gortani (1883-1966), botanico ed insigne geologo, docente dell'Università, e il professor Torquato Taramelli (1845-1928), fondatore della "Geologia Friulana".
La sorte lo staccò dal suo paese per portarlo a dirigere il Seminario di Udine e da lì lo accompagnò Vescovo nella Diocesi di Sessa Aurunca e Amministratore Apostolico delle Diocesi riunite di Teano - Calvi. In queste ultime realtà continuò le sue opere meritorie, professandosi anche nel sociale e nella cultura.
Il ministero dell'educazione Nazionale, con suo decreto del 6 ottobre 1927 (V), lo nominò Regio Ispettore Onorario per la conservazione dei monumenti e degli oggetti di antichità ed arte per la Provincia di Napoli.
Il suo pellegrinaggio terreno si concluse nell'ospedale Ascalesi di Napoli il 25 febbraio 1938.
Chi viene ricordato... vive in mezzo a noi.
Alla sua memoria è intestato il Comitato Culturale Scientifico di Forni di Sopra.

Giovanni Maria Anciuti
Stradivari dell'oboe

Alfio Anziutti

Fino a pochi anni fa di Giovanni Maria Anciuti si conoscevano solo le sue preziose opere sparse nei vari musei d'Europa. Oboi, flauti, fagotti, realizzati con le essenze più diverse, con i legni più duri. Dal bosso al melograno, dall'africano palissandro al durissimo granatiglio importato dall'America. Per giungere agli oboi d'avorio col loro suono angelico, prediletti a quanto si dice dal grande "prete rosso" Vivaldi.
Siamo ai vertici strumentali e compositivi della musica europea tra Sei e Settecento.
Non si sapeva chi fosse questo "Anciuti". La radice del suo strano cognome pareva legata alla linguetta che vibrando produce il suono: l'ancia. Si dava quindi per scontato si trattasse dello pseudonimo di uno sconosciuto artigiano, il quale, pur fornendo i suoi ricercati strumenti ai migliori musicisti e compositori, rimaneva celato in mezzo ai trucioli della sua bottega. Ma non era così.
Ci sono voluti tre secoli per capire chi fosse questo mitico costruttore di raffinati legni musicali, con finiture in argento e pregiate essenze, paragonato al liutaio Stradivari. Ora sappiamo che nacque a Forni di Sopra verso il 1670 e che morì a Milano il 15 novembre 1744. Questa certezza la dobbiamo alle testarde indagini del prof. Francesco Carreras, ricercatore del CNR di Pisa. La ricerca, coordinata in Lombardia dalla dott.ssa Cinzia Meroni, ebbe inizio a Milano presso gli archivi parrocchiali,

Emigranti Anziutti in Prussia, fine '800.

Donne della famiglia Anziutti, 1911.

Esibizione di strumenti musicali, primo ‘900.

l’archivio di stato, la biblioteca Trivulziana.
Da un fondo notarile emerse un certificato dotale di matrimonio del 7 ottobre 1699, determinante per la ricerca, dove «Giacinto Vanotti … promette di dare la signora Giuliana sua figlia per legittima consorte al Signor Giovanni Maria Anciuti figlio del signor Antonio del loco della Pieve del Forno di Sopra Stato Veneto, e che di presente dimora in Porta Romana Parrocchia di San Satiro … con dote da lire mille in denari contati moneta di Milano». Cui aggiungere Lire 300 Imperiali di *augumento* versate da Giovanni Maria, portando la cifra a Lire Imperiali 1500. Uno *status* sociale elevato, quello della giovane Giuliana Vanotti, pensando che, approssimativamente, la paga mensile di un suonatore professionista nel primo Settecento si aggirava sulle 24 Lire mensili.
Questo primo risultato negli archivi milanesi, data la vicinanza con l’attuale cognome Anziutti, portò i ricercatori a Forni di Sopra, dove purtroppo mancano i registri parrocchiali dell’epoca perché distrutti dalla disastrosa alluvione del 18.8.1748. Ebbe allora luogo una minuziosa ricerca nei faldoni notarili dell’Archivio di Stato di Udine, condotta dalla ricercatrice friulana, sempre per conto del CNR, dott.ssa Cristina Scuderi.
E proprio da questa messe di documenti consultati (oltre 400 atti) escono alcune importanti prove sull’anagrafe e la professione di Giovanni Maria.
Il primo ben conservato atto del *nodaro Andrea di Nicolò* è il testamento redatto in Forno di Sopra l’11 luglio 1706 da Antonio Anzutto *di Santa*.
Breve chiarimento sul cognome. Diversi sono i patronimici o matronimici, come nel nostro caso, legati al cognome Anzut, Anzutto, Anciuti, Anziutti. E questi sono: di *Colet* (Nicolò), di *Piretu* (Pietro), di *Santa* (Santa), di *Menia* (Domenica), di *Minut* (Beniamino), di *Orazio*.

Cosa dice dunque il dettagliato testamento. Trovandosi in Forni di Sopra:

> «nella camera di sopravia la cusina da foco dominus Antonio q. Pietro Anzutto di Santa, giacendo in letto con la presenza delli infrascritti testi … per esser alquanto agravato del corpo, ma per gratia di Dio sano di vista mente senso et intelletto, considerando la fragilità umana sia prudente ordinar delle sue cose … raccomandando l'anima sua al Creator Iddio Redentor nostro, alla Beatissima Vergine Madre Maria al suo Angelo Custode al glorioso et miracoloso S.to Antonio suo protettore, alli santi e Sante del Paradiso et a tutta la Corte Celestiale...».
> Dispone un lascito di ben 800 Lire Veneziane a ciascuna delle tre femmine «dona Lucia, dona Maria et dona Caterina maritata Da Rin», lasciando usufruttuaria di tutti i suoi averi la moglie (in secondi voti) «dona Mathia».

Infine dichiara che:

> «… di tutti i suoi effetti tanto mobili, che stabili crediti et debiti taciti, et espressi nessuna cosa eccetuata testa alega et comanda suo vero, Legittimo Real General, et Universal Herede, il Signor Giovanni Maria suo figlio hora dimorante in Milano si di Casa, campi, horti sidimi prati, mobili di ciaschedun genere in modo tale che possi disponer a suo piacimento, tanto anco delli beni e case lasciati ad godendum, a dona Mathia mia consorte, dopo la di lei morte, con dover detto mio Herede, pagar con puntualità le aggravezze, et debiti che mi ritrovo havere fuori di deta facoltà, pregandolo di pregar et far pregar per l'anima mia, che giunto sarò in loco ove potrò meritar, non mancarò di pregar il Signor Iddio per agumento di sua vita, et di sua fortuna, che hora et per sempre da vero padre gli li auguro, dandogli la mia benedizione paternale».

Ecco dunque la prova provata che il più grande costruttore-innovatore settecentesco di oboi, flauti e fagotti era originario di Forni di Sopra. A proposito del testamento citiamo per curiosità alcuni nomi tratti dall'inventario dei beni immobili situati in «Pradis, Cima Tavella, Trada, Tavarons», oppure di certi arnesi da lavoro come «2 coperte da buoi, 1 coltre di fero (vomero), 1 ziovo (giogo), 1 garton, 1 lioza (slitta) da neve, varie trivelle, forcazzi, tetoli (spinotti)».
Una vita apparentemente semplice quella di Antonio Anzutto *di Santa*, in possesso però di un capitale che poteva superare le 3000 Lire Veneziane. Tale da poter avviare il figlio Giovanni Maria ad imparare un mestiere nella capitale dello Stato Veneto.
Favorito dalla consolidata presenza a Venezia dello zio Tomaso il quale, assieme al figlio Carlo, già da tempo praticava il commercio di legni esotici, metalli preziosi ed avorio, come pure di merci, fossero solamente burro e legname, provenienti da Forni di Sopra. Forse furono questi legami famigliari a fornire appoggi e introdurre il giovane Giovanni Maria (ricordiamo che a 19 anni già costruiva oboi) nelle botteghe veneziane legate al mondo musicale, dove imparò la professione di fabbri-

Oboe, chiave particolare, Anciuti.

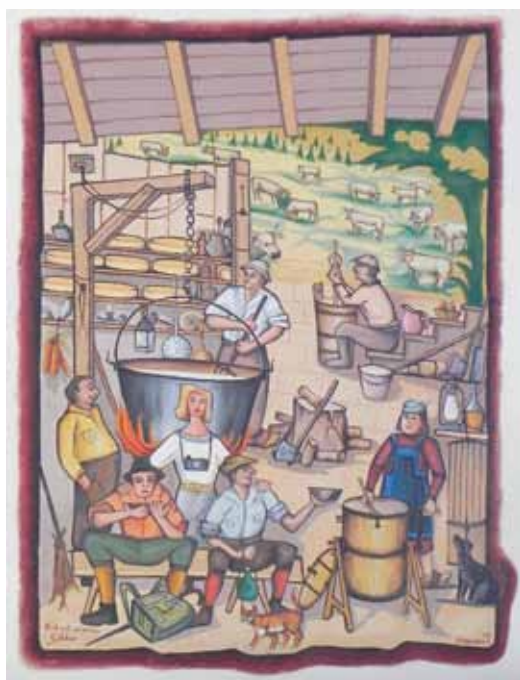
Castello Sforzesco, Milano, oboe in avorio Anciuti.

Testamento di Antonio Anzutto, a favore del figlio Giovanni Maria.

catore di strumenti a fiato in legno, ma anche dove vigevano le rigide regole delle Corporazioni dei Mestieri, tali da impedirgli magari il suo prorompente estro creativo e creando invidie e dissidi.
Può darsi sia questo il motivo del suo trasferimento a Milano.
Dove, come abbiamo visto, si sposò nel 1699, ma della sua vita poco altro sappiamo. Dai vari archivi è emersa un'unica citazione sullo Stato delle Anime della parrocchia di S. Salvatore in Zenodochio sempre del 1699, dove si legge: «Casa del Signor Pietro Paolo Maguto. Signor Giovanni Maria Anciuti, 25; Signora Giuliana moglie 20; Angela Vanotta (cugina) 35». È da questo documento che si è potuti risalire ad una ipotetica data di nascita nel 1674 a Forni di Sopra.
È dunque possibile supporre che l'attività lavorativa sia cominciata nei primi anni Novanta. Le date e i nomi impressi sugli strumenti conosciuti vanno dal 1709 al 1740; solamente su due appare il nome completo di Ioannes Maria Anciuti, mentre sugli altri è inciso il solo cognome Anciuti, oppure Anciutus sul flauto dolce doppio. Fatto inusuale per l'epoca, quello del marchio, che potrebbe dimostrare che Giovanni Maria godesse della protezione di famiglie influenti, dell'appoggio di musicisti famosi.
La produzione di strumenti era indirizzata essenzialmente su due tipologie: i flauti dolci realizzati in varie taglie (ne sono rimasti 12), e la gran massa degli oboi, dei quali sono sopravvissuti 14 esemplari. Per soddisfare alcune richieste fabbricava anche altri strumenti, quali il flauto traverso basso, il controfagotto e il fagotto.
Ma è soprattutto l'oboe che rese famoso Giovanni Maria Anciuti.
Nei primi decenni del Settecento lo strumento subì una rapida evoluzione. Innovazioni importanti vennero introdotte proprio da Giovanni Maria, come il modello a profilo lineare, il corpo di ricambio, raffinate finiture.
Anciuti fece sicuramente tesoro di altre esperienze, tedesche e francesi, introdotte a Milano da esperti suonatori, qual era ad esempio il virtuoso Giuseppe Sammartini che girava l'Europa con un oboe in ebano, avorio e argento datato 1730.
La vena creativa di Anciuti, evidente nei dettagli degli strumenti, ricchi di originalità, si esprime soprattutto nelle tipologie e soluzioni tecniche adottate, per le quali è conosciuto nel mondo.
L'ultimo documento legato al suo nome, ritrovato presso l'Archivio di Stato di Milano, è quello del registro dei morti, dove alla data del 15 novembre 1744 si legge: «Parrocchia dei SS. Cosma e Damiano – d. Jovanni Anzuti, anni 70, maritato con Juliana, di apoplessia».
Il fatto che fosse morto a Milano rafforza l'idea che vi risiedesse stabilmente, nonostante i frequenti viaggi verso Venezia, per i rapporti commerciali col cugino Carlo, e fino a Forni, con la strada della Mauria di allora, per gestire il patrimonio avito. Al momento le notizie si chiudono nei registri delle Anime della Parrocchia di S. Salvatore in Zenodochio, dove compare alla data del 1748 un «Signor Antonio Maria figlio, 40 e Signora Giuliana Anciuti, vedova, 68». Così, con l'esistenza di almeno un figlio nato nel 1706, che porta il nome del nonno paterno, si chiude il percorso anagrafico di Giovanni Maria Anciuti.
Ma questo montanaro, figlio di Forni di Sopra, finché vivrà la musica e ci saranno musei, continuerà ad essere ricordato nel mondo come uno dei più grandi costruttori di strumenti musicali.

Marino Spadavecchia e i suoi murales

Armando Clerici

Marino Spadavecchia, nato a Bergamo il 22 aprile 1909, compì i suoi studi presso l'Accademia delle Belle Arti di Venezia. Partecipò a esposizioni, personali, sindacali e collettive in Italia.
Emigrato nel Sud America dal 1950 al 1973, partecipò a varie attività artistiche in opera di pittura e scultura (monumenti e pitture murali con mostre personali in Venezuela, Ecuador, Colombia e Cile). Trasferitosi nel 1960 in Perù, allestì mostre personali a Lima.
Per incarico dell'Universidad Nacional Hermilio Valdizán di Huánuco (Perù) fondò l'Accademia Belle Arti e venne nominato Direttore della stessa, rimanendo in carica fino al suo rientro in Patria.
Nella stessa Università tenne la cattedra di Storia dell'Arte e di arte inca. Contemporaneamente collaborò con la sezione archeologica negli scavi di ricerca delle culture preincaiche.
Al suo rientro in Italia insieme alla moglie Jolanda Sablich (che era nata a Trieste il 22 giugno 1914), scelse proprio Forni di Sopra come sua residenza, dove visse fino alla sua dipartita. Non ebbe figli.
Benvoluto da tutti, per i suoi quadri si è sempre ispirato ai fiori, ai luoghi caratteristici, al folclore ed ai panorami di Forni di Sopra. Prediligeva, nelle sue pitture, anche argomenti religiosi.
A Forni inoltre è conosciuto, e non lo si può negare, per i suoi murales che meritano di essere conservati e pubblicizzati (sono comunque sempre opere d'arte). Non sarà un moderno Picasso, ma in tutte le sue opere ha sempre messo la sua anima.

Murales di *Ciasa Pani* e, in alto, Murales di *Strada dal Pan.*

Fiori e soggetti religiosi, nei quadri di M. Spadavecchia.

La partenza dell'emigrante.

La signora Jolanda è deceduta a Tolmezzo il 16 febbraio 2002, mentre Marino Spadavecchia è deceduto a Tolmezzo il 13 gennaio 2004. Ha chiesto di essere sepolto, assieme alla sua beneamata moglie, nel cimitero di Forni di Sopra.
Forni di Sopra lo ricorda perché ha dato lustro alla nostra comunità.

Arturo Pavoni, da Forni agli Stati Uniti

Armando Clerici

Arturo Cirillo Pavoni, della casata "Saurana - Patilàn" era nato a Forni di Sopra il 4 luglio 1886; di professione muratore, era l'ultimo dei sei figli di Giovanni Battista (1840-1904) e di Giuditta Perissutti (1847-1909). Gli altri figli erano Eugenio (1868-1918), Francesco (1871-1921), Emilio (1873-1953), Odoardo (1875-1956), Ermenegildo (1878-1954).

Imparò il mestiere di lavori in marmo a Baden, in Germania. Emigrato negli Stati Uniti il 6 febbraio 1909, si sposò il 7 giugno 1920 con Beatrice Amalia Maria D'Alonzo (1893-1987), dalla quale ebbe 4 figli: Anna (1921), Arturo (1923), Gloria (1925), Eleanor (1934).

Fondò la Art Stone and Tile Co. a Wilmington nel Delaware.

La sua attività consisteva prevalentemente nella lavorazione del marmo. Nel 1962 lavorò per la Famiglia Kennedy alla Casa Bianca. La Comunità delle Belle Arti aveva comperato un caminetto del '700 per l'ufficio del Presidente John Kennedy, ma era risultato troppo piccolo. L'esame del caminetto e le vecchie fotografie rivelarono che i sostegni del caminetto erano cambiati ed era necessario rinnovarlo.

Arturo Pavoni a Wilmington nel 1950 (Delaware, USA).

Di ciò venne incaricato Arturo Pavoni, che eseguì tutto il restauro con i nuovi disegni architettonici.

Il giornale «The Morning News» del 13 ottobre 1962 gli dedicò un ampio articolo.

Morì a Wilmington il 18 settembre 1954.

Lo stavolo a Forni di Sopra

Annalisa Barbarito Amodeo

La definizione più nota di stavolo è quella di «abitazione temporanea di mezza costa diffusa all'interno della montagna friulana».[1] Tale tipo di abitazione veniva utilizzata generalmente in alcuni periodi dell'anno, in particolare da maggio sino alla fine di settembre, se il tempo lo permetteva. Il motivo di tale utilizzo si ricollegava essenzialmente al ritmo delle stagioni, al senso del tempo ciclico, caratteristico della vita degli uomini in montagna. La conoscenza dei ritmi e dei vissuti costituiva il bagaglio di esperienze che serviva ogni anno per trovare situazioni funzionali per la riuscita del prodotto (latte, formaggio e derivati). L'alpeggio infatti era una componente essenziale della zootecnia, si basava sullo sfruttamento ottimale delle superfici di pascolo e consisteva nella trasmigrazione successiva del bestiame dal fondovalle a stazioni di media e alta quota. «La fame d'erba aveva portato a utilizzare prati falciabili e pascoli elevati, dotandoli di ricoveri per uomini, animali e fieno; ricoveri che, durante la stagione consentivano alle famiglie di scaglionarsi a nuclei per attendere ai vari lavori».[2] Il ricorso alla strategia degli stavoli è presente a Forni sin dai tempi passati. Esempi concreti di tali costruzioni, presenti nel territorio e che testimoniano quanto detto, li possiamo ritrovare passeggiando per i sentieri vecchi e nuovi. Alcune zone sono più ricche di stavoli, forse a causa di una maggiore e favorevole esposizione verso il sole, altre presentano pochi agglomerati (1-2 costruzioni), anche a causa dell'asperità del terreno; sono un esempio le zone di *Pidîla* e di *Val Bruna* che presentano un numero importante di costruzioni, rispetto ad altre località, ad esempio la *Curnussa*.

L'organizzazione economica dell'allevamento in montagna era divisa in tre fasi: stagione invernale nei centri in fondovalle, stagione estiva delle malghe in quota, periodi intermedi nelle stazioni a mezza costa (stavoli). La fine dell'alpeggio coincideva generalmente con il taglio del legname e col seminativo di fondovalle.

Il tipo di monticazione rappresentava uno sfruttamento equilibrato delle risorse del territorio; infatti col sistema delle malghe basse e alte, spesso con zone per soste di premonticazione, i pascoli non venivano mai sfruttati troppo, «i pascoli inferiori, utilizzati all'inizio dell'estate, venivano lasciati per poi salire alle malghe alte; verso la fine dell'estate si tornava così ad utilizzare i pascoli bassi, che avevano potuto così rinverdire durante il periodo di sosta intermedio».[3]

Le abbondanti nevicate abbandonavano lentamente i prati verso il mese di aprile, maggio: è solo a questo punto che le varie mandrie venivano fatte uscire dalle stalle per sgranchirsi e per nutrirsi. Le altitudini degli stavoli erano comprese tra i 900 e i 1300 m; al di

[1] Cfr. F. Micelli - S. Zilli - L. Puppini - M.G. Lazzarin, *La casa rurale in Carnia, materiali e proposte per la didattica*, Udine, Edizioni Petra, 1994.

[2] Cfr. Luigi Dematteis, *Case contadine nella Carnia e nel Friuli montano*, Quaderni di cultura alpina, Ivrea (To), Ed. Priuli e Verlucca, 1989, p. 38.

[3] G. Simonetti, M. Visintini Romanin (a cura di), *Malghe nel tempo. Casere ed alpeggi nel Comune di Forni Avoltri*, Paluzza, Ed. Cortolezzis, 2007, p. 44.

Immagini di stavoli presenti nel territorio di Forni di Sopra.

sopra di tale livello c'era ancora la neve e i prati dovevano uscire dal disgelo. Una volta sciolte le nevi, le mandrie venivano portate più in alto, nelle malghe, mentre i prati che erano stati lasciati temporaneamente, grazie alla concimazione avvenuta precedentemente, si arricchivano e si concimavano, consentendo una successiva raccolta del fieno che veniva falciato in previsione dei rigidi inverni. Tutta questa procedura seguiva i ritmi della natura, erede di una saggezza popolare che fondava la ragione delle cose sui problemi reali vissuti negli anni e con le esperienze. Fino a che non era giunto il momento di portare gli animali in alto, questi venivano tenuti dentro le stalle per il timore che essi calpestassero le zone coltivate ad orto. Una volta arrivata la stagione della monticazione, le mandrie venivano condotte a poco a poco fuori a pascolare per abituarle all'erba fresca e ai sentieri declivi che avrebbero trovato nelle malghe. Dal 29 giugno sino al 7 settembre, che ci fosse o non ci fosse la neve gli animali venivano condotti nelle malghe, poi il bestiame veniva riportato dalle malghe negli stavoli e qui vi rimanevano sino al sopraggiungere dell'inverno. In questo periodo gli animali si cibavano delle riserve di fieno accumulate durante l'estate.

Gli stavoli erano situati sia all'interno dei centri abitati, sia isolati o raggruppati in luoghi esterni agli abitati.

Alcuni stavoli potevano raggrupparsi in piccole comunità di quattro o cinque unità all'interno della stessa proprietà. Si trattava di «microeconomie chiuse e locali, che però hanno determinato, per secoli, periodici e graduali trasferimenti di persone e di animali dai paesi del fondovalle ai più elevati prati da sfalcio, e ancora più su, alle malghe, gli alpeggi estremi dove la scarsa produttività dei terreni non consente la fienagione, limitando l'alimentazione del bestiame alla sola pratica "self-service" del pascolo».[4]

La costruzione degli stavoli veniva fatta in base ad una «strategia degli stavoli»:[5] gli stavoli erano dei luoghi di transito per le comunità di uomini che si spostavano da fine maggio per il lavoro di fienagione.

Il percorso procedeva pertanto a tappe successive: da quota 800 sino a 1100 m si situavano alcuni stavoli dove, da inizio a fine luglio, si procedeva a due tagli di fienagione, data la grande produttività offerta dal mese più caldo.

Dagli stavoli più bassi si saliva a quota 1000-1300 m, per il taglio della seconda metà di

4 Romeo Pignat (a cura di), *Architettura della Carnia, Valle di tempo e di pietra*, Tolmezzo, Ed. Creattiva, 2004, p. 150.

5 *Ivi*, p. 152.

agosto, infine si passava alle quote di 1300-1500 m per il taglio di fine mese e si rimaneva a quelle quote sino alla fine di settembre.
Esistevano tre tipi di taglio del fieno, c'era il fieno di primo taglio (in fornese *cultura*), eseguito nei pressi degli stavoli e nelle zone di monte, che veniva riposto nella parte più bassa della zona fienile.
C'era poi il secondo taglio (*altiguoi*) che veniva essiccato nel sottotetto e assicurava, col calore, una più veloce essiccazione, e un terzo taglio (*altigurin*) che poteva essere effettuato dopo settembre, anche se spesso si preferiva non tagliarlo assicurando la concimazione del suolo.
Quando nel mese di settembre-ottobre gli animali tornavano nelle stalle, avevano già una buona scorta di foraggio per l'inverno accumulata durante l'estate, anche se poteva capitare che potesse terminare prima del tempo e in quel caso il fieno veniva comprato da chi non aveva animali o integrato con arbusti e fogliame.

Struttura dello stavolo e metodologie di costruzione

Per la costruzione di uno stavolo si seguivano due criteri principali: la presenza di fonti d'acqua (rio, sorgente) e l'esposizione a sud.
L'altezza della posizione della costruzione variava a seconda dei versanti e comunque si aggirava nelle fasce tra i 1000 e i 1500 metri; noteremo, fatto sorprendente, che tutti i rustici sono posizionati ad altitudini molto simili tra di loro: come è possibile che le case, senza studi specifici di livello, fossero costruite ad altezze simili, pur essendo dislocate in luoghi diversi? «Probabilmente erano state costruite dopo studi sull'altezza del fieno che veniva e variava a seconda dell'altitudine» (Intervista Sig. Charlie De Santa).
La presenza dell'acqua era condizione importante per poter costruire la struttura, anche se in luoghi dove la presenza dell'acqua era impossibile, venivano utilizzate le vasche per la raccolta dell'acqua piovana.

Lo stavolo assolveva alla funzione sia di rustico che di abitazione. Per rustico intendiamo la stalla (*stâli*) e il fienile (*tulât*), mentre per abitazione la dimora delle famiglie, organizzata in zona cucina, al piano terra e sopra il giaciglio per dormire, «ora abitazione e rustico stanno quasi sempre sotto il medesimo tetto, in modo che l'abitazione trovasi a mezzodì mentre il rustico a tramontana».[6] La pianta dello stavolo generalmente era quadrata e normalmente in muratura, in grado di sostenere il peso del piano superiore del fienile che era in legno e quindi di garantire maggior resistenza negli anni oltre che di isolare dal terreno il piano abitato. La facciata, rivolta a meriggio, ha la forma di un timpano triangolare: semplice soluzione per appoggiarvi l'incastellatura del tetto a due falde, che sporgeva tutto intorno con i suoi ampi spioventi.
Assistiamo a due differenti tipi di abitazioni, a seconda dell'altitudine, secondo quella che è stata chiamata la strategia degli stavoli. Ritroviamo stavoli che si aggirano tra i 900 e 1100 metri: costituiti da tre parti, con stalla, fienile e la casa di abitazione, in *tablado* (legname) e poi successivamente in muratura «che ospita gli addetti allo (scarso) bestiame e può essere del tutto assente quando gli stavoli sono prossimi ai centri abitati o addirittura nei nuclei paesani ampi, dato che dovevano accogliere le famiglie per circa sei mesi, da Pasqua fino a settembre».[7]
Troviamo poi gli stavoli localizzati tra 1100-1500 metri che mantengono generalmente la struttura di base in muratura, sono appoggiati spesso a dei pendii con una stalla al piano terra in muratura, con ingresso rivolto a sud e il fienile raggiungibile dietro tramite un ponticello carraio; a ridosso si trovano anche locali secondari a uso cucina, detta anche camera da fuoco (perché stanza fra quattro muri) e spesso altri più piccoli per dormire raggiungibili con scalette di legno indipendenti.[8]

Generalmente in quest'ultimo tipo prevalgono gli spazi funzionali più che spazi abitativi: erano in questi stavoli che gli uomini depositavano il fieno tagliato e lo mettevano ad asciugare, pertanto la regola principale era che lo spazio per l'essiccazione del fieno fosse il più possibile ampio e soleggiato, mentre la zona letto poteva coincidere col fienile.
Inizialmente nella costruzione delle fondamenta si teneva conto di alcuni elementi: presenza di fondamenta di pietra su cui poi costruire il terrapieno, presenza di mugo (molto resinoso) in grado di fare fiamma invece che fuoco o braci come il faggio, per alimentare le fornaci di calce, indispensabile nella costruzione dello stabile. Importante poteva essere poi la presenza di una parte di collina su cui appoggiare un fianco della costruzione, comoda soluzione per poter entrare nel fienile della dimora senza dover fare terrapieni e allungare i tempi di costruzione.
Tutte le case di solito erano collegate tra loro da viottolini che permettevano alle famiglie (specie alle donne e ai bambini) di comunicare e che spesso si trovavano nei pomeriggi prima della cena per dire il rosario o raccontarsi novità sul raccolto o avvenimenti particolari. Di solito ogni casa distava dall'altra circa cinque minuti, e tale distanza era funzionale anche per chiedere un aiuto, dato che la maggior parte delle costruzioni erano in mezzo al bosco e distanti dal paese dai 20 minuti all'ora abbondante.

6 *Forni di Sopra, gente, storia e territorio*, Tolmezzo, Edizione Sfuoi fornès, 1988, p. 47.
7 *Architettura della Carnia*, cit., p. 151.
8 *Ivi*, p. 152.

Cooperazione e volontariato

Alfio Anziutti

Il tessuto cooperativo fornese era il perno (*al rout*) attorno al quale per gran parte dei secoli passati si muoveva l'intera comunità. L'iniziativa privata era essa stessa legata e condizionata da questa diffusa presenza nella vita economica e sociale locale. Guardando indietro nel tempo è facile pensare che l'affermarsi degli istituti collettivi derivino da una sorta di antichi cromosomi che la lontananza del potere feudale agevolava, tollerando ingenue forme di autogoverno del territorio. Si tratta di una complessa, secolare struttura socio-economica (cooperative, comunione di beni famigliari, società di fatto, mutue, regolamenti comunali, associazioni…) che ha lasciato segni profondi nella vita di Forni di Sopra.

L'Ottocento offrì in eredità un paese ad economia agro-silvo-pastorale, integrata da una emigrazione temporanea altamente specializzata di scalpellini e tessitori, artefice di un certo grado di benessere, non sufficiente tuttavia a fermare la partenza verso le Americhe, pur in presenza di una buona vitalità sociale. Notiamo infatti che già nel 1884 funzionava a Vico il servizio di Cassa Postale, creato in Italia solo otto anni prima, che nel 1886 era com-

Latteria di Andrazza e Cella.

La latteria di Vico, ora sede museale.

Stavolo Tamaras.

Cià Giordan.

pletata la Strada Statale n° 52 Carnica, mentre nel decennio 1841/1851 venivano edificati la grande chiesa parrocchiale e il santuario della Madonna della Salute, seguiti nel 1884 dalle scuole elementari. In proposito bisogna ricordare che già dal 1867 Forni di Sopra prolungò lo studio fino alla 4° classe per i maschi e, caso raro, anche per le femmine (quando l'analfabetismo era una piaga nazionale); sempre in quegli anni funzionava la biblioteca scolastica, presero avvio una scuola di disegno e la società filodrammatica. Continuavano nel contempo i doveri comunitari nella spalatura invernale delle strade (*las dosénas*), la consegna di legna a scuole e latterie, il conferimento di prodotti caseari alla parrocchia (*i môls*). Lo spontaneo tessuto associativo continuava a fondarsi sulla cooperazione, con latterie e malghe e la non comune – per quei tempi – "Mutua" sul bestiame; nel 1896 veniva eretta la fontana di Piazza del Comune (*l'aip di Plassa*), mentre già nel 1900 la segheria Venier di Cella produceva l'energia elettrica che rese meno buie le vie del paese.

Lo stimolo per l'affermazione giuridica dell'ideale collettivo e solidaristico, presente in tutta la Carnia, venne anzitutto dalle idee socialiste e anarchiche che gli emigranti importavano dal mondo tedesco. Più tardi, nel 1891, si sovrappose l'enciclica papale *Rerum Novarum* che coinvolse rapidamente tutto il mondo cattolico. Fu questa una scelta tesa a dividere e controllare il movimento, al fine di evitare una paventata egemonia "rossa" sul crescente mondo della cooperazione, che si affermò soprattutto in questa parte d'Italia attraverso la creazione del Credito Rurale, nato, come sappiamo, non solo per combattere l'usura, ma anche per coinvolgere il mondo delle campagne, formare i soci secondo i principi cattolici e, nel nostro caso, rispondere alle cospicue rimesse degli emigranti. A Forni di Sopra nacque così la Cassa Rurale di Prestiti di Santa Maria Assunta con annessa Cooperativa di Consumo.

Era l'11 marzo 1900.

Trasporto derrate.

La cooperativa spicca dietro i frassini.

Costumi fornesi e vecchie case.

Le penne nere di Forni

David Cappellari

La fondazione del Gruppo di Forni di Sopra dell'Associazione Nazionale Alpini risale al lontano 1926. Socio fondatore e primo Capogruppo è Iginio Coradazzi, classe 1894, combattente della Grande Guerra nelle file del battaglione "Tolmezzo", decorato Medaglia d'Argento al Valor Militare con la seguente motivazione: «Arditissimo nel lancio di bombe a mano e nell'azione di attacco svolta sul culmine di Monte Pal Grande, si avvicinò carponi, con coraggio fermo, al trinceramento nemico, lanciandovi delle bombe che cadendo produssero effetto efficacissimo (Monte Pal Grande, 11 Luglio 1915)».

Iginio Coradazzi.

Figura eclettica di Alpino e montanaro, Iginio Coradazzi è considerato il realizzatore del Rifugio Giaf inaugurato nel 1947, in seguito affidato alla Sezione del CAI di Forni di Sopra, e della cappellina eretta nei pressi del rifugio dedicata alla memoria degli Alpini Fornesi caduti.

Fra i soci fondatori vanno ricordati, oltre al citato Coradazzi: Ermenegildo Antoniacomi "Canova", Pietro Clerici, Lino D'Andrea, Guido Cappellari, Francesco Pavoni, Mamante Perissutti e Carlo Anziutti. Alla fondazione del gruppo presenzia il Generale Ugo Pizzarello, Medaglia d'Oro al valor militare, già comandante di compagnia del Coradazzi, che fa dono al Gruppo del primo gagliardetto.

Dalla fondazione al secondo conflitto mondiale il gruppo si avvale dell'opera dei segretari Giovanni Clerici, Dante "Danta" e Amelio Perissutti. Passata la bufera della guerra, che ha interrotto ogni attività sociale, il Gruppo viene ricostituito nel 1947 e riprende la sua intensa attività, intesa a mantenere vive le tradizioni e le inconfondibili caratteristiche delle penne nere. Artefici della rinascita due reduci della campagna di Russia: Tiziano Cella e Fiorino Antoniutti che, quali Capigruppo, si susseguono rispettivamente nel 1947 e 1948. Segretario di quel periodo è Amelio Antoniacomi.

Dal 1949 al 1963 alla guida del Gruppo viene eletto Angelino Clerici, seguito poi da Mario Perissutti, fino al 1977. In questo lasso di tempo si intraprendono numerose attività sociali, spesso legate con le consorelle associazioni del CAI e del Soccorso Alpino di cui il Perissutti è pure responsabile. A questo periodo appartengono alcuni episodi che hanno lasciato un segno indelebile nella vita della nostra comunità: l'alluvione del 1966, con gli Alpini in prima fila per portare soccorso alla popolazione; nell'inverno del 1972, nei pressi della forcella Scodavacca, una valanga investe un reparto di Alpini in esercitazione: dopo alcune ore di ricerca ed il salvataggio di alcuni Alpini, manca all'appello l'Alpino abruzzese Antonio del Nero; la sua salma verrà recuperata dopo 3 giorni di ricerche dagli uomini del Capogruppo Perissutti, impegnati fino allo spasimo sin dal verificarsi della tragedia. Il terremoto del 6 maggio 1976 colpisce con inaudita forza il Friuli e la Carnia. Anche fra gli Alpini della "Julia" si contano numerosi morti, fra i quali la penna nera Tullio D'Andrea, figlio del socio Ghêso. Al dolore della famiglia si associa la popolazione tutta già duramente provata dal

protrarsi del tragico fenomeno. Nel 1977 viene eletto Capogruppo Gianni Schiaulini al quale succede l'anno dopo Tito De Pauli. Il periodo è contraddistinto da una buona attività sia in campo sociale che in quello sportivo; viene anche realizzata la sede sociale presso la "Casina di Vico" ex latteria. il Gruppo si accinge a dare corso ad un sogno nel cassetto, ossia la realizzazione di un piccolo ma significativo "Parco della Rimembranza" per ricordare il sacrificio che il paese ha dovuto sopportare nel corso degli eventi bellici. L'assemblea del 1990 riconferma Tito De Pauli a Capogruppo, gli succede il Maggiore Fioravante Bucco, Reduce di Russia. Nel febbraio 1997 viene organizzato il 62° Campionato Nazionale ANA di sci di fondo che ha visto gli Alpini di Fioravante Bucco e la popolazione fornese in prima linea per la riuscita della manifestazione. L'idea del Maggiore Bucco di organizzare una "Giornata Alpina" in malga Tartoi, dedicata a tutti gli abitanti ed agli ospiti fornesi, è stata subito un successo. La manifestazione è diventata ormai una tradizione estiva di Forni di Sopra, che vede tuttora partecipare ogni anno molti appassionati.
L'attuale consiglio di amministrazione del Gruppo A.N.A. è presieduto da Dante Comoretto, Capogruppo e Lidio Dorigo vicepresidente, mentre la segreteria è seguita da Elvio Antoniacomi. L'attività di Gruppo è intensa e dinamica, oltre ai classici eventi tipicamente Alpini come la partecipazione alle adunate e le commemorazioni ai caduti, le Penne nere fornesi sono parte attiva nell´organizzazione e supporto ai vari eventi sociali e turistici della valle. Dal 2006 al 2009, su iniziativa e coordinamento del Vice Capogruppo Lidio Dorigo, è stata ristrutturata ed ammodernata la Casera *dal Aip* (chiamata anche *Tamar dai Vidiei*, o *Caseruta di Mùdas*). I lavori hanno coinvolto molti Alpini fornesi ed alcuni simpatizzanti che hanno a cuore la montagna e le opere in essa collocate, frutto di fatiche e privazioni sopportate dalle generazioni che ci hanno preceduto.
Nel febbraio del 2018 il Maggiore Fioravante Bucco, già capogruppo ANA e personaggio attivo nella vita fornese, è "andato avanti", raggiungendo i suoi Alpini caduti in Russia. Bucco ha amato come pochi Forni di Sopra, del quale è stato anche amministratore comunale. Il paese si fermava dopo le cerimonie davanti alla chiesa della Madonna della Salute ad ascoltare i passaggi della prima Guerra Mondiale da lui raccontati con un taglio ed un coinvolgimento particolare, senza dimenticare nessuna data, nessun nome.

Alpini fornesi a Tolmezzo. A destra Giobatta Coradazzi, uno dei 4 fucilati nella tragedia di Cercivento del 1916.

L’epopea alpinistica e il pioniere *Tita Barbe*

Mario Cedolin

Forni di Sopra: Dolomiti UNESCO (Organizzazione delle Nazioni Unite, per l’Educazione, la Scienza e la Cultura) dove trova spazio la *World Heritage List* (lista dei patrimoni mondiali dell’Umanità). Essere uno dei componenti di questo straordinario borderò di bellezza e cultura non può che esprimere l’armonia architettonica naturale di questa valle fornese.

Targa *Tita Barbe*, guida Alpina.

Le crode dolomitiche del “Trias” in questa zona sono caratterizzate dalla fantasmagorica e bizzarra pletora di torri, guglie e monoliti che decorano il più vasto sedimentario impianto geologico delle cime.
Duncia n’a ì da fâsi di marivea (non c’è dunque da meravigliarsi) se in questi luoghi, ancorché ardui ed impegnativi, valligiani e abitanti dell’urbe hanno voluto toccar con mano le asperità rocciose e posare il piede sulle cime.
È indubbio che i coloni dell’alta Val Tagliamento solevano assurgere agli spazi in quota e le vette non certo con mire alpinistiche, bensì per le necessità legate alla ruralità del loro vivere; ma non possiamo escludere, anzi ne sono convinto, per curiosità: sempre veicolo di conoscenza, per quanto era lì in alto al di fuori del quotidiano. Ne recitano testimonianza l’esistenza di antichi sentieri in luoghi impervi, che poco avevano a che fare con le faccende agricole e silvo-pastorali: scoprire un passaggio per un trasferimento più veloce da un sito di interesse economico all’altro, da un villaggio all’altro, orientarsi meglio da una cima, seguire un camoscio. Era, come si suol dire, unire l’utile al dilettevole.
Mi sento di affermare che i primi alpinisti fornesi, ma sicuramente anche in tutte le montagne del mondo, sono stati di genere femminile: di buon mattino, con zoccoli ferrati, si inerpicavano sulle ripidissime praterie alpine che spesso impattano il cielo e anche a mani nude strappavano l’erba e la riponevano nella gerla che veniva portata a valle per foraggiare le bestie in stalla durante l’inverno.

> 1970, sono giovinetto, paleso con orgoglio: *Nona, vuoi i suoi stât in Somaguda* (Nonna, lei era del 1899, oggi sono stato in Cimacuta, mt. 2059). E lei: *A ì arba lassù?* (c’è erba lassu?). E io lapidario: *No*. La vecchia, ironica, scuote la testa: *E alora se coenta zî fin lassù?* (e allora a che serve salire fino lassù?).

Da ciò si capisce che l’alpinismo, quello di comune concezione, è stato veicolato nelle valli alpine, e quella fornese non fa eccezione, da individui che provenivano dalle città o comunque da una sfera economica agiata. È sempre accaduto e ancora si ripete in tutte le

montagne del mondo e parlo per esperienza. In Nepal, in Pakistan, in Perù, ecc. gli indigeni degli ultimi villaggi ai piedi delle cime non riescono a capacitarsi delle nostre peripezie per salire montagne pericolose e di nessuna utilità per il quotidiano: le cime non hanno spazi utili alla sopravvivenza.
Sulle Dolomiti di Forni dunque si hanno notizie scritte di cime raggiunte, solo dopo la metà dell'Ottocento, grazie ai dati riportati in scritti privati e/o di cronaca della Società Alpina Friulana costituita in Tolmezzo come sezione del Club Alpino Italiano nel 1874.
Certamente diverse montagne, le più accessibili, erano già state esplorate da gente del luogo: infatti ad accompagnare geologi, botanici, mappatori e pionieri dell'alpinismo, come si evince dalle relazioni che hanno stilato a seguito delle loro attività su queste montagne, sono stati gli abitanti delle valli, i quali si adoperavano anche come portatori o portatrici, soprattutto le donne, robuste fuori misura per il loro incessante ruolo di (sciaguratamente) bestie da soma investito dalla "civiltà" contadina di quegli anni.
Andando a curiosare negli annali e nelle relazioni di singoli individui o gruppi o società di appassionati di ricerca e di montagna, abbiamo la conferma di cime, dorsali e pareti espugnate appunto da fine Ottocento ad oggi. Se poi dividiamo questo intervallo di tempo, a seconda dello spirito di chi si è messo in azione, abbiamo una fase scientifica iniziale dove si muovevano botanici, geologi, cartografi, esploratori in genere: Olinto Marinelli (Clap Savon mt. 2462, nel 1874), Luigi Pitacco (Pramaggiore mt. 2476, nel 1875), Julius Kugy (Cridola mt. 2581, nel 1884), Arturo Ferrucci (Crodon di Tiarfin mt. 2413, nel 1895), ecc.
I primi anni del '900 invece e fino alla prima Guerra Mondiale sono caratterizzati dalla bramosia esplorativa e di conquista di nuove cime, cioè da scientifico, l'andar per monti diventa alpinistico e sono ancora i *siôrs* (gli abbienti) dell'urbe, anche d'oltralpe e d'oltre Manica, a cimentarsi sulle Prealpi Carniche

Tita Barbe e la moglie Lucia Antoniacomi.

Occidentali: questo è il termine geografico di queste dolomie che Antonio Berti chiamerà Dolomiti d'Oltre Piave e che oggi vengono riconosciute come Dolomiti Friulane.
In questo periodo i "foresti" ancora si avvalgono di guide e portatori locali e in moltissime relazioni di ascensioni e prime salite relative a quel periodo compare il nome di Giovanni Battista De Santa, la prima Guida Alpina fornese regolarmente patentata e iscritta alla SAF.
Barba Tita Barbe, così è conosciuto il De Santa: *Barba* è un termine di rispetto per le persone anziane, *Tita* sta per Giovanni e *Barbe* significa zio; Giovanni infatti non aveva eredi – l'unica figlia era morta in tenera età – tuttavia vantava una vasta schiera di nipoti. Per la sua lunga attività alpinistica era anche chiamato *Barba Crudista* riferito a salitore di crode.
Barba Barbe (1855-1946) era figlio di Osvaldo De Santa "Poldo" (1821-1877) e Margherita D'Andrea (1823-1896), ha avuto 3 fratelli e 3 sorelle. Lavorava nell'agro-silvo-pastorale; in gioventù ha fatto il pastore nelle piccole malghe occidentali di Forni, dalle quali si assentava per accompagnare sulle montagne circostanti clienti di spicco, ovvero l'élite intel-

Porton dai Monfalcons, Dolomiti Friulane patrimonio UNESCO.

Rifugio Giaf ai piedi delle Dolomiti fornesi.

Alba dolomitica: Monfalcon di For, Crodon di Giaf, Cima Maddalena, Tor di For.

lettuale cittadina di quei tempi come D'Agostini, Feruglio, Gasperi, Leonida, addirittura un componente della casa reale del Belgio. Registrò sul suo libretto di Guida professionista numerose prime salite quali, tanto per citarne alcune, il Crodon di Giaf, la torre S. Lorenzo, la Cima Val di Guerra e il Ciastiel dal Sion, cime che, in quell'epoca pionieristica, erano salite di notevole impegno.

Negli anni '30 lavorava nell'alpeggio di malga Tragonia come addetto all'approvvigionamento del legnatico e, nonostante l'età, si ha notizia che ancora accompagnava dei clienti sui complessi dolomitici Bivera-Clap Savon e Tiarfin-Tudali. Di lui si sa pure che era associato al gruppo Guide Alpine di Auronzo di Cadore e forse non è un caso che il 30 luglio 1895, assieme alla Guida auronzana Pacifico Orsolina, condusse sul Cridola Arturo Ferrucci, poi presidente della SAF, e il giurista Fabio Luzzatto.

A cavallo fra le due guerre l'alpinismo è accompagnato dallo spirito di eroismo nazionalistico. Già tutti i principali rilievi sono stati conquistati e allora si cercano nuove pareti, si aprono nuove vie alla ricerca di nuove difficoltà. Sulla scena compaiono fortissimi alpinisti come Emilio Comici, Celso Gilberti, Ettore Castiglioni, Sandro Solleder e molti provenienti dal nord delle Alpi.

Tra i Fornesi che all'epoca si cimentarono con le crode di casa ricordiamo il maestro Anselmo Perissutti, la guardia campestre Egildo Antoniacomi e il colonnello Ferdinando Antoniacomi. A seguire Iginio Coradazzi Bianchi che consegue il brevetto di Guida Alpina ed arrampica con Casara, Cavallini, Del Torso e il tenente Elio Antoniacomi, perito sul fronte russo. Con lui e sulle sue orme, a cavallo fra gli anni Quaranta e Cinquanta, si mettono alla prova sul nostro palcoscenico i fornesi Alfonso Antoniacomi, Giulio Schiaulini, Angelo Ferigo, Agostino Corisello, Gioacchino Coradazzi, Ciro Clerici e Dario Antoniutti. Seguono poi negli anni Lino Coradazzi (figlio della Guida Iginio), con la qualifica di portatore ovvero aspirante Guida Alpina che può già esercitare, Dino Cella e Sergio Maresia. Assieme a loro arrampicano note figure provenienti dal mondo della SAF: Perotti, Soravito, Micoli, Zamolo, Blanchini e Rina Marpillero, eccezione di genere per quei tempi; e altri ancora.

Nei primi anni '60 i fornesi si rinnovano con Renato De Santa, Mario Perissutti, Nino Antoniacomi, Gino Anziutti e Amelio Cappellari, perito il 2 agosto 1964 sulla torre Both;

questa disgrazia fermerà per diversi anni l'attività alpinistica. Timidamente riprenderà negli anni '70, prima con i ragazzi del CNSAS Angelo Ferigo, Lucio Anziutti, Livio Maresia, l'udinese Dino Bergamasco e a seguire, con molto entusiasmo, Mario Cedolin che conseguirà il brevetto di guida alpina nel 1992 (tuttora in attività); assieme a Marino (1952), Marino (1955), Dino, Marco e Nico, tutti De Santa, Elio Antoniacomi, Silvio Antoniutti e Geminiano Veritti. Ripetono molte vie sui monti di Forni e ne aprono di nuove, anche in Perù e Groenlandia. Infine, David Cappellari, Luca Lozza, Loris Antoniacomi, Eddi Dorigo, Roberto Pavoni, Herbert Caposassi, Claudia Corisello (purtroppo perisce nel 1999 sull'Urtisiel Ovest), capitanati da Mario Cedolin, continuano la saga dei *Crudistas*. Estendono la loro attività anche su parecchi settori delle Alpi. In particolare Cedolin partecipa a diverse spedizioni extra europee: Perù, Turchia, Africa, perfino sugli 8000 di Nepal e Pakistan. I nuovi rampolli figli di questo tempo: Luca Cedolin (figlio di Mario, ha intrapreso il percorso di Guida Alpina), Samuele Serra, Marco Cozzi, Cristian Sticotti stanno ipotecando il futuro dell'alpinismo locale.

Anche la montagna invernale ha attirato e affascina le diverse generazioni di appassionati che si sono susseguite dal dopoguerra ad oggi. Il loro dinamismo si è rivelato con l'ascensione su diverse cime e pareti imbiancate e non di meno la pratica scialpinistica dai pionieri ai giovani attuali è praticata in lungo e in largo, dai trekking lungo le valli, fino alle discese vertiginose sui pendii più acclivi, come il 17 aprile 2009, quando la Guida Cedolin col figlio Luca sono scesi con gli sci dalla vetta del Cridola.

Un particolare riconoscimento va ai volontari, in pratica tutti gli alpinisti sopra citati* che si sono susseguiti come componenti della squadra di Soccorso Alpino: fin dal 1955, anno di costituzione della Stazione di Forni di Sopra, questi hanno profuso il loro impegno in codesta missione nata per il mutuo soccorso e poi estesa a tutti gli interventi di carità in montagna. E la storia continua…

Cime Pecoli, Porton e Barbe, Dolomiti Friulane patrimonio UNESCO.

Cima Barbe all'alba.

Arrampicata.

* Chiedo venia se mi è sfuggito qualche nome, è stato difetto di memoria e non di intenzione. Per una informazione dettagliata e completa sulla storia dell'alpinismo fornese si consiglia le lettura del libro di Antonietta Spizzo, *Cime, torri e guglie*, Tolmezzo, Andrea Moro Editore, 2015.

Gli angeli della montagna

David Cappellari

Prima dell'anno 1955, anno di istituzione ufficiale della Stazione di Soccorso Alpino di Forni di Sopra, i salvataggi sulle montagne fornesi venivano effettuati dalla Guida Iginio Coradazzi detto "Bianchi", gestore del Rifugio Giaf, da volontari locali e dai Volontari dei Vigili del Fuoco. Uno degli interventi più importanti fu il recupero di un escursionista veneziano folgorato da un fulmine sulla vetta del Clap Savon a quota 2.462 m. Anche i soccorsi di tipo alpinistico venivano effettuati dalla guida alpina Coradazzi, Alpino ex combattente decorato con medaglia al valor militare, esperto conoscitore delle montagne della zona.

Il primo Capo Stazione è stato Mario Micoli, seguito nel 1956 da Giulio Schiaulini e nel 1958 da Ciro Clerici, che rimane in carica ininterrottamente fino al 1968. Dal 1969 al 1979 il Capo Stazione è Mario Perissutti detto "Coton", gestore del Rifugio Flaiban Pacherini in Val di Suola.

Dal 1980 al 1989 ricopre il ruolo di Capo Stazione Renato De Santa detto "Ciarly". Sono gli anni dello sviluppo turistico, alpinistico ed escursionistico di Forni di Sopra. Il numero di interventi aumenta di molto rispetto agli anni precedenti, anche con episodi di tre interventi di soccorso nella stessa giornata. Dal 1990 al 1998 il Capo Stazione è la Guida Alpina Mario Cedolin. Il nuovo decennio apre le porte a nuove generazioni di volontari, la cui vocazione deriva come sempre dalla passione per la montagna; in stazione nascono per la prima volta i Tecnici di Soccorso Alpino e i tecnici di Elisoccorso. Gli interventi vengono sempre più spesso effettuati con elicotteri civili della Protezione Civile e dell'elisoccorso 118. Dal 1999 al 2004 il Capo

I componenti della Stazione di Soccorso Alpino, con i cani di soccorso.

Stazione è David Cappellari. Il 31 luglio 1999 un grave lutto colpisce profondamente il Soccorso Alpino e l'intera popolazione di Forni di Sopra: durante un'ascensione sulla Cima Urtisiel ci ha lasciato Claudia Corisello. È una dura prova per tutti i componenti della Stazione ed in particolare per coloro che sono stati chiamati a prestarle soccorso.
Questo tragico evento fa sentire inermi e sconfortati i volontari ma, superata l'iniziale fase di sbigottimento, incita in particolare modo i più giovani a lavorare per cercare di essere sempre più pronti e preparati. Il Soccorso Alpino, soprattutto nei piccoli paesi di montagna, ha un onere in più che è quello di contribuire alle manifestazioni del volontariato paesano, favorendo anche l'animazione turistica della zona.
Le principali manifestazioni che hanno coinvolto la Stazione di Soccorso Alpino di Forni sono state la gara sci alpinistica di Forcella Pecoli "Memorial Claudia Corisello", la gara di scialpinismo in notturna "Ski Krono Varmost" che si svolge da 17 anni nel mese di febbraio lungo le piste del Varmost, la tradizionale calata della befana dal campanile, che con i suoi 51 metri è tra i più alti del Friuli. Dal 2005 al 2014 il Capostazione è stato Eddi Dorigo.
La Stazione può contare anche sulle Squadre di Ampezzo e Sauris, autonome e più rapide negli interventi locali. Dal 2015 ad oggi il responsabile di Stazione è Luigi Crescini, il Vice è Bruno Zilli che con il suo cane York è anche l'unità cinofila bi-valente (ricerca e valanga) molto apprezzata in ambito nazionale.
Attualmente la Stazione conta una trentina di volontari ed opera nel territorio dell'Alta Val Tagliamento.

Ator par i cres

Martina Costini

È domenica mattina. Apro gli occhi nella stanza ancora buia, il gatto fa le fusa ai piedi del letto. Ieri sono passata in sede CAI; volevo solo dare un goccio d'acqua ai gerani, invece sono tornata a casa con qualche copia di «Sot la Nape», un foglio con le "Norme redazionali per la stesura dei contributi da pubblicare" e l'ordine «*Scrif alc su par la storia e i cres*».
A quanto pare le segretarie le hanno inventate apposta per far loro scrivere qualsiasi cosa, che vada dalle lettere di ogni genere all'articolo per il giornalino della parrocchia. Con questa si aggiunge un'altra categoria di scritti. Cinquemila caratteri per riassumere storia e ambiente. E magari un accenno sull'attività della Sezione. Mica semplice.
È proprio il caso che mi alzi e inizi a scrivere qualcosa. Vorrei finire prima di ora di pranzo: un paio di amiche passano per il caffè e poi vorremmo andare a fare una passeggiata, tanto nei boschi vicino al paese la neve è praticamente già quasi sparita.
Apro il balcone. Non mi è mai piaciuto alzarmi, fosse per me resterei a poltrire a letto fino a mezzogiorno. Forse è per questo che inconsciamente ho scelto una casa con una vista mozzafiato: la fatica di lasciare il letto è ricompensata dalla sorpresa, nuova ogni mattina, di trovarsi di fronte le guglie dei Monfalconi.
Sono ancora candide di neve mentre il cielo è di un irreale azzurro così intenso da sembrare quasi blu. Se mi fossi alzata più presto sarebbero state incendiate dai raggi del sole che sorge, splendide nell'enrosadìra.
Sono lì da un tempo inconcepibile per gli umani. Milioni di anni. Sempre stupende. In confronto l'uomo è comparso sulla terra appena ieri. Eppure per migliaia di anni le ha guardate senza davvero vederle, ci ha vissuto senza viverle.
Prima della fine dell'Ottocento la vita era già abbastanza dura per boschi e pascoli, non serviva aggiungere altra fatica per arrampicarsi sulla roccia, dato che sulle cime non si poteva trovare niente di utile. Pragmatismo, non solo fornese.
Poi sono arrivati dalla città i primi alpinisti: se ci si pensa è paradossale che la conquista – o meglio la conquista consapevole delle vette – sia opera di cittadini e non di montanari. Da

C.A.I. Alpinismo giovanile al Bivacco Francescutto.

Truoi dai Sclops, Canpuros.

Adventure Climb Varmost.

quel momento la montagna diventa un'opportunità, un modo per arrotondare i magri guadagni: le donne diventano portatrici, gli uomini guide. E da allora è scattato qualcosa, si è acceso un fuoco che brucia nei cuori di generazioni delle genti di montagna e anche dei fornesi, una passione che li spinge sempre più in alto, a conquistare per primi le loro montagne.

È la passione che ha spinto i primi alpinisti ad addentrarsi nelle valli selvagge, ad affrontare pareti inviolate armati di attrezzature pesantissime, a disegnare le mappe di zone ancora sconosciute. Ed è la stessa attrazione che negli anni Venti guidava il *Mestri* Emo e negli anni Cinquanta dava forza allo spirito instancabile di un pugno di amici, i Fortissimi. E sempre quell'impulso ha spinto la generazione successiva a varcare i confini per conquistare vette in Nepal e in Perù.

Gli anni passano: il fuoco brucia ancora, ma in modo diverso. Ora i giovani infatti prediligono l'arrampicata "pura", quella che si fa nelle palestre e nelle falesie. Oppure sono *skyrunner* impegnati in un'estenuante corsa contro il tempo e la fatica. La montagna è diventata solo una grande palestra, allora?

Lo scorso autunno ha rimesso in chiaro le cose, stabilito quali sono le priorità. L'alluvione di fine ottobre [2018] ha lasciato profonde ferite anche qui. Molti boschi sembrano una gigantesca partita di Shangai, quel gioco dove si lanciano i bastoncini alla rinfusa. Qualche baita è stata portata via, più di un sentiero è franato. Ma già dalla domenica successiva la gente ha cambiato sport. Si partiva a squadre, ma di volontari.

Per andare a riaprire i sentieri, raggiungere casere e rifugi in quota per vedere se c'erano ancora. Casera Varmost scoperchiata. Allora si lavora anche col buio, alla luce dei fari: il tetto è volato via, va rifatto prima dell'inverno, altrimenti la neve minerà anche i muri. I muri che hanno costruito i vecchi con tanti sacrifici, i muri ai quali si lancia un'occhiata distratta mentre si passa vicino di corsa, ma che quando son minacciati di essere distrutti dal maltempo fanno riscoprire l'orgoglio per la propria terra.

Chiudo la finestra e mi siedo alla scrivania sorseggiando il caffè. Forse potrei scrivere di qualche itinerario. Ripenso alle varie escursioni, immagino un tragitto ideale. Difficile scegliere: i *truois* sono un'intricata ragnatela che

Seggiovie Varmost.

Rifugio Flaiban Pacherini nella sua veste invernale.

percorre tutta la valle, ognuno con qualcosa di bello. Decido di partire da Casera Varmost, che ritengo il simbolo del riappropriarsi dei propri luoghi, o meglio della propria anima. Ci si può arrivare anche in seggiovia, magari fermandosi per percorrere la via attrezzata sul Clap Varmost. Dalla casera si può salire ancora fino alla cima del Simon, ma già dalla panca vicino alle stalle la vista spazia par tutta la valle e permette di sconfinare con lo sguardo fino al Pelmo e all'Antelao e, con pochi minuti di cammino verso casera Lavazeit, fino alle Tre Cime.

Montagne bellissime, ma preferisco le meno commerciali e più selvagge vette fornesi.

Proseguo con la mente verso Tartoi, sovrastata dal Crodon di Tiarfin e dai suoi prati di arnica e garofani. Supero le manze che pigramente ruminano l'erba, hanno lo sguardo dell'indifferenza annoiata di certi ragazzini che masticano chewingum. Effettivamente sono sempre adolescenti, bovini o umani che siano. Casera Tragonia mi è sempre piaciuta, col pascolo attraversato dal torrente Tolina. Guardo i cespugli di ortiche e mi ricordo che una volta ci ho spinto dentro mio cugino. Era l'epoca in cui l'attività di escursionismo giovanile della Sezione CAI la vivevo ancora da "accompagnata". A conti fatti sono più di venticinque anni che si organizzano le uscite per bambini e ragazzi per far loro conoscere il territorio, i fiori, gli animali, trasmettendo l'amore per la montagna. Crescendo ho cambiato fronte. Meglio che nessuno sappia la storia delle ortiche, altrimenti non potrei pretendere che i bambini rispettino le regole quando li accompagno nelle escursioni. Cercando di ricordare perché stessi litigando con mio cugino, scendo con la mente verso Casera dal Aip, che pochi anni fa gli Alpini hanno ristrutturato. Devio prima, verso Plan di Plaron, la radura dove si ritrovano le streghe. Un tratto tra il rosa dei rododendri ed ecco malga Montemaggiore, tra il Lagna e il Clap Savon, zona ricchissima di fossili. Il sentiero che riporta in paese permette anche una deviazione al grande Larice, vecchio custode del bosco da oltre settecento anni. Passo il Tagliamento a sud di Andrazza, passando per i resti del castello di Sacuidic. Il grande fiume simbolo del Friuli nasce pochi chilometri più a monte, tra i tornanti del Passo Mauria. In pianura fa da confine tra le province di Udine e Pordenone, qui tra due mondi. Mi sono appena lasciata alle spalle la parte di valle dominata dalle Prealpi Carniche, dolce di verde e di prati. Davanti a me si estende il selvaggio mondo delle Dolomiti Friulane e il territorio dell'omonimo Parco Naturale: aspri ghiaioni e torrioni di pietra, eleganti cattedrali di roccia entrati a buon diritto nel Patrimonio dell'Umanità UNESCO. È proprio la coesistenza di questi due mondi, così diversi e così meravigliosi ognuno a suo modo, che dona a Forni una straordinaria ricchezza di erbe e fiori. Decido di percorrere il Truoi dai Sclops, il sentiero delle genziane. Nominato al plurale non solo perché ce ne sono tante, ma anche perché se ne trovano di numerosissime varietà.

La mente viaggia più veloce di un paio di scarponi e subito supero il Rifugio Flaiban Pacherini e salgo fino alla forcella dell'Inferno, passando a fianco del torrione dove la natura ha scolpito nella roccia il volto della regina Cassiopea. Il nome è l'esatto opposto della paradisiaca vista che si può godere da lassù: a perdita d'occhio valli e pinnacoli, con gli stambecchi che mi guardano incuriositi dalle rocce. La val di Brica è breve da attraversare e la prossima forcella è Fantulina; qui il panorama cambia di nuovo: ai miei piedi si estende la prateria d'alta quota di Canpuròs. Casera Valbinon è poco più in là, ma meglio proseguire verso forcella Urtisiel. Non scendo direttamente al rifugio Giaf, ma proseguo per l'Anello di Bianchi sfiorando Las Busas per arrivare sulla cima del Boschet. Tante sono le deviazioni che mi tentano, soprattutto la salita al Porton, l'arco di pietra dei Monfalconi e la valletta col bivacco Marchi-Granzotto.
È tempo però di tornare in paese, magari passando per il Truoi dal Von.
Ho fatto un anello attorno al paese e non ho portato a casa né un fascio di fieno né una *refa* di legna. Non ho portato il bestiame al pascolo né raccolto foglie per le stalle. Non ho neppure corso contro le lancette di un orologio. Allora perché ho camminato così tanto?
Ho avuto la voglia di salire più in lato per il solo scopo di farlo, di raggiungere una cima solitaria solo per essere più vicina all'azzurro del cielo, per guardare il mondo da un'angolazione diversa, per trovare una strada dove sembra non esserci.
Sono salita lassù per vedere e ascoltare, non solo per guardare e udire. Per vivere la bellezza senza tempo e «godere di quelle delicate perenni meraviglie: inseguendo il futuro che s'intreccia nei colori di ieri, il tempo che scorre in armonia con l'eterno ritorno delle stagioni» (Alfio Anziutti, *Forni di Sopra gente storie paesaggi*, Circolo fornese di cultura, 2016).
Sono salita per poter scendere portando qualcosa nella testa e nel cuore, non sulle spalle.
Accendo il pc e inizio a scrivere.

Verso il Rifugio Giaf.

Società Sportiva Fornese

David Cappellari

La Società Sportiva Fornese è una delle polisportive più antiche d'Italia. È stata fondata il 23 gennaio 1947 ed a partire da allora il sodalizio ha raccolto numerosissime e continue soddisfazioni sportive, sia nel settore invernale, sia in quello estivo. Oggi la società conta oltre 300 iscritti e con loro promuove lo sport, organizza eventi e partecipa alle competizioni nelle varie discipline.

Le origini

Ad assumere per primo oneri ed onori, ma soprattutto gli oneri, è stato Ciro Clerici "Patriarca" (classe 1921) che così raccontava: «Allora c'era il fervore del dopoguerra, il desiderio di ricostruire tutto, nel modo migliore, in fretta. La passione per la montagna e per lo sci, era il legante che teneva uniti persone dagli interessi diversi, dalla cultura diversa, spesso dalla posizione economica diversa. Eravamo un bel gruppo di appassionati: c'erano Giulio Schiaulini, Isidoro "Nela" Antoniacomi, Agostino Corisello, il maestro Quirino Coradazzi, il maestro Anselmo Perissutti, Mario "Duru" Antoniacomi, Mattia Cedolin, Angelo "Bich". Avevano tutti qualità e passione. Ma proprio essi vollero che fossi io a fare il presidente. Si trattava di seguire l'attività dei giovani degni di gareggiare in competizioni importanti».
Da allora la S.S. Fornese non ha mai finito di crescere, cerca ancora di migliorare, di rinnovarsi, si rifà proprio a quei personaggi tanto modesti da essersi fatti da parte senza chiedere nulla, neanche di essere ricordati. Oggi come allora la Sportiva è un grande patrimonio da proteggere, un contenitore entro il quale possono confluire tutti coloro che amano lo sport, coltivano l'amicizia, l'amore per la natura e per il benessere.

Grandi eventi

Le prime gare organizzate erano epiche: faticose, percorsi difficili, con attrezzi ancora rudimentali, Coppa Cridola, Coppa Vetta di Forni, Coppa Varmost: sembrano nomi di battaglie e

Dirigenti e atleti.

ricordano eventi epici, gare che hanno aperto la strada ad eventi importanti di rilievo internazionale organizzati dagli anni ’70.
Il Cavaliere Vito Maresia, il Presidente dalla carica più longeva, ha dato alla Società Sportiva Fornese una impronta moderna, impostando un’attività estesa, con l’organizzazione di manifestazioni di grande risonanza internazionale. È stato un crescendo fantastico, in cui di stagione in stagione si vedeva aumentare la credibilità della Fornese come società organizzatrice, così come lievitava l’affidabilità dell’Alta Carnia per ospitare manifestazioni sportive sempre più importanti. Campionati Italiani Assoluti di Fondo (1971-1972), Campionati Mondiali di Biathlon Juniores (1973), la Coppa Comunità Montana della Carnia “3C”, divenuta un punto di riferimento preciso per lo sci di fondo al di fuori delle prove olimpiche e mondiali. In tempi più recenti, due gare consecutive della Coppa Europa nel 2010 e nel 2011. Proprio per tali occasioni la Pista Tagliamento è stata sistemata grazie all’intervento del Comune e della Forestale, ottenendo le necessarie omologazioni FIS. Forte di una macchina organizzativa a pieno regime, negli anni seguenti la Fornese ha organizzato anche due Campionati Italiani giovani (2013 e 2014) e una Coppa Italia (2016).

I riconoscimenti

La Sede della Società Sportiva Fornese contiene trofei e coppe di ogni tipo e di ogni stagione agonistica, a testimonianza della dedizione e dell’impegno del sodalizio in tutte le prove in cui si è cimentata in oltre settant’anni di attività. I riconoscimenti personali sono stati altrettanto significativi e di alto valore, a cominciare dalla “Stella d’argento al Merito Sportivo” ottenuta da Vito Maresia nel 1986, mentre la Società ha ricevuto la “Stella al merito sportivo”. Lo stesso Vito Maresia, che assieme a Luigi D’Andrea ha istituito la sezione calcio in seno alla Fornese, ha ottenuto nel 1986 un raro riconoscimento dalla Federazione

I Presidenti

Ciro Clerici
23 gennaio 1947 - dicembre 1949
Quirino Coradazzi
dicembre 1949 - novembre 1953
Angelo Ferigo
novembre 1953 - dicembre 1954
Antonio Giordani
dicembre 1954 - giugno 1961
Velio Bartesaghi
giugno 1961 - novembre 1961
Guerrino Anziutti
novembre 1961 - marzo 1968
Vito Maresia
aprile 1968 - ottobre 1985
Domenico De Santa
ottobre 1985 - febbraio 1988
Eligio Corisello
febbraio 1988 - settembre 1988
Enzo Cella
settembre 1988 - dicembre 1990
Mauro Schiaulini
dicembre 1990 - dicembre 1992
Enzo Cella
dicembre 1992 - maggio 1996
Vito Maresia
commissario maggio - luglio 1996
Luciano Lucchini
luglio 1996 - dicembre 2001
Marino De Santa
dicembre 2001 - giugno 2013
Gilberto Baschiera
giugno 2013 - giugno 2017
Ivan Chinese
dal giugno 2017

I segretari sono stati:
Fiorino Antoniutti, Vito Maresia, Renzo Cella, Eligio Corisello, Giannino Antoniacomi, Elvio Coradazzi, Olivo Fachin, Cristina Antoniacomi, Bruna De Florian, Graziella Urso, Ursula Pieli, Valentina Pavoni.

Gioco Calcio: la qualifica di benemerito dello sport con "Stella d'oro". Vito Maresia è stato anche nominato Cavaliere della Repubblica per meriti sportivi, in relazione all'attività svolta quale dirigente della Fornese.
L'ultimo riconoscimento alla Fornese è del 2017: la FISI, in collaborazione con il Ministero dello Sport, ha premiato la nostra società con la targa "Sci Club Stellato" grazie ai risultati dell'attività giovanile negli ultimi tre anni. Il Presidente attuale, Ivan Chinese, ha ritirato la targa ed il contributo economico per l'attività sportiva agonistica.

Attività sportiva: Sci alpino

A praticare la discesa, nella fase d'avvio agonistico della Fornese, non erano proprio in tanti. Italo Clerici, classe 1934, era fra i pochissimi di allora, e senz'altro con Giulio Perissutti rappresentava la coppia di punta biancoverde. Italo Clerici diventò maestro di sci e sotto la spinta di Renato Perissutti, valido sciatore (era stato allievo della Scuola Militare Alpina), gettò le basi della Scuola di sci di Forni di Sopra, di cui assunse la direzione l'ex azzurra Ildegarda Taffra. All'inizio in numero esiguo, successivamente i maestri di sci a Forni di Sopra si sono raddoppiati e moltiplicati, fino alla dimensione odierna, capace di soddisfare le esigenze della stazione turistica fornese. Nella discesa si cimentavano con buoni risultati Giulio Cedolin, Gianni Schiaulini, Renato De Santa "Charly" e Dario Antoniutti. In tempi più recenti, Gianni Coradazzi (anche supervisore del settore giovanile negli anni '90), Corinne Cella e Thomas Veritti, attuale allenatore con buoni risultati dei giovanissimi discesisti targati SSF. E sono proprio loro i protagonisti degli ultimi anni: i baby cuccioli si sono fatti conoscere non solo in ambito regionale, ma anche nelle importanti gare internazionali come il trofeo "Biberon" che si svolge proprio a Forni di Sopra, vinto proprio dalla S.S. Fornese nel 2017.

La S.S. Fornese attualmente è una delle migliori società che offrono formazione per lo sci alpino. È diventata uno dei riferimenti regionali per molti atleti, dai giovanissimi ai master. Il Responsabile attuale è Marco Pletti. Gli allenatori dell'ultima stagione nelle varie categorie sono Sharon Lucchini, Thomas Veritti, Manuel Guariniello, Nicola Rotaris, Gianpiero Schneider, David Perissutti.

Attività sportiva: Fondo e Biathlon

All'origine, a pilotare i fondisti in erba di Forni di Sopra era stato un allievo della Scuola Alpini di Aosta, Angelo Ferigo, detto "Bich", vero trascinatore ed atleta valido lui stesso. Nel corso degli anni, grazie alla pratica di questa disciplina sportiva, diversi giovani hanno avuto la possibilità di entrare nei gruppi sportivi specializzati della Guardia Forestale, della Guardia di Finanza, delle Fiamme Oro, dei Carabinieri e dell'Esercito. Gli ultimi in ordine cronologico sono stati Martin Coradazzi (classe 1998), atleta del Centro Sportivo Esercito-Alpini Courmayeur, e Daniele Cappellari (classe 1997), atleta della Polizia, Fiamme Oro di Moena. Entrambi hanno partecipato, per la prima volta nella storia di Forni di Sopra, a gare di Coppa del Mondo.
Molti sono stati gli allenatori del settore fondo della Fornese; l'attuale responsabile tecnico e maestro di sci, subentrato a Mirto De Martin, è Marco De Santa, che in oltre trent'anni di attività con tanta passione, assieme ai suoi collaboratori, ha addestrato centinaia di fornesi, trasformando piccolissimi bambini delle scuole materne a campioni di livello internazionale.
Gli allenatori dell'ultima stagione sono Luca Cedolin, Roberta De Santa, Luca Cappellari, Asia Patini, Fabio Zannantonio. Oggi il responsabile tecnico del Biathlon è Marco Ferigo, subentrato a Flavio De Santa. La Sportiva può anche disporre di un poligono attrezzato per il tiro con carabina ad aria compressa, basilare per l'allenamento delle categorie giovanili.

Attività sportiva: Salto e Combinata nordica

Anche la specialità Salto è stata nei piani della Fornese. Da Tarvisio il ben noto Mario Plazzotta, detto "Trampolin", aveva diffuso la sua passione principale e così anche Forni di Sopra ebbe il suo trampolino. Tra i più forti si citano Marcello De Santa, Elio Lozza, Livio Maresia, Teodoro D'Andrea, Renzo Antoniacomi, Nino Coradazzi e Corrado Clerici. Ad addestrare quel gruppetto un allenatore tedesco, il cui nome ora è dimenticato, e Ignazio Piussi, rocciatore, alpinista ma, negli anni giovanili, anche saltatore.

Attività sportiva: Sci-alpinismo

Gli atleti della Sportiva Fornese hanno praticato fin dall'inizio lo sci-alpinismo proseguendo le epiche avventure dei loro predecessori alpinisti: "Bianchi", "Fonso Nela", "Canova", "Pêli", "Dirce" e molti altri pionieri dell'alpinismo fornese. Negli anni '60-'70-'80 lo sci-alpinismo era molto praticato, ma non era considerato una vera disciplina sportiva agonistica, piuttosto una branca dell'alpinismo. Nei primi anni 2000 il fenomeno delle cronoscalate in notturna lungo le piste di sci con pelli di foca è dilagato in tutto l'arco alpino, diventando anche disciplina ufficiale FISI. L'apertura di vari comprensori sciistici allo sci-alpinismo ha movimentato una massa di appassionati di alpinismo, ex fondisti, moltissimi praticanti di corsa e mountain bike. Per la spettacolarità di questo sport e per la sua notevole espansione, il C.I.O. lo ha promosso a disciplina olimpica già dalle prossime Olimpiadi giovanili di Losanna 2020.
Dal 2003, in pochi anni la Fornese è diventata il riferimento regionale dello sci-alpinismo, tesserando soci dal Cadore a tutto il Friuli. Tutto iniziò con l'organizzazione di una gara di sci-alpinismo in notturna che fece da volano e tendenza per tutta la regione: la Ski Krono Varmost, giunta nel 2019 alla 17^ edizione. Si affiancò alla Sci Alpinistica dei Pecoli nata nel 2000 dalla collaborazione tra Soccorso Alpino e S.S. Fornese per commemorare Claudia Corisello, caduta in montagna nel 1999. Dalla sua nascita come disciplina FISI, il settore sci alpinismo della SS Fornese è stato seguito da David Cappellari con la collaborazione di Vito Coradazzi, e da giugno 2017 è preso in carico da Ivan D'Andrea "Viola".

Forcella Sidon in Val di Suola durante la salita al Pramaggiore.

Attività sportiva: Hockey

Una meteora, nell'attività della Fornese, è stato l'hockey su ghiaccio. È durata due stagioni: dal 1973 al 1975, vissute intensamente. Quei campionati hanno lasciato un ricordo davvero incancellabile, con una partecipazione di tifo che andava ben oltre il campanile. La scintilla che aveva fatto nascere in seno alla Fornese quella disciplina sportiva era scaturita dalla passione per l'hockey di alcuni giovani, il gruppo dei "Pitaciu" intanto, con i fratelli Giovanni, Marino, Dino e Bruno De Santa, poi lo "chef" della Villa Alpina di allora, Fulvio De Santa, Adriano Perissutti, Angelo Ferigo, Lucio Anziutti, Elio Antoniacomi, Renzo Antoniacomi, Mario Cedolin, Livio Maresia. Lo spettacolo, la sera delle partite, era assicurato. L'anima di quella "Squadra miracolo" era Eligio Corisello, segretario in carica della Fornese e tuttofare della sezione hockey, con l'appoggio e l'aiuto di Antonio Pavoni "Ros". Le difficoltà più grandi erano le spese di gestione e l'attrezzatura, così alla fine del secondo campionato, 1974-75, il meraviglioso libro dell'hockey su ghiaccio a

Composizione delle attività atletiche della Società.

Forni scrisse l'ultima pagina, lasciando il ricordo di quella bella avventura vissuta con simpatia, passione, tifo, entusiasmo.

Attività sportiva: Calcio

Non solo sci. A Forni nel 1953 la Fornese inizia l'attività calcistica, sfruttando il campo in terra battuta realizzato nel dopoguerra dai giovani fornesi. In quello stesso anno ha inizio l'attività federale con la partecipazione al Campionato Carnico. La storia calcistica della Società Sportiva Fornese è molto ricca anche di eventi extra campionato. Fra questi spicca il "Memorial Rocco" che, prima e dopo la scomparsa del "Paron" il 20 febbraio 1979, ha visto impegnati sul campo lungo il Tagliamento formazioni di ex calciatori di Trieste, di Udine e talvolta di Padova e di Treviso. Il risultato migliore in assoluto della Fornese è stato nel campionato di promozione 1980-81. Oggi, nel 2019, la Fornese non ha una propria squadra di calcio: piccoli e grandi calciatori (che d'inverno sono ovviamente sciatori targati SSF) militano in altre squadre della valle, tra le quali l'Audax, altra storica squadra di calcio di Forni di Sotto presieduta da Lino Nassivera.

Attività sportiva: Corsa

È stata una delle attività più praticate nei primi anni della Sportiva, resa di moda dal moltiplicarsi di manifestazioni di grande richiamo per uno sport naturale, semplice e spontaneo.
Per anzianità figura al primo posto "La Ciaminada", gara non competitiva istituita nel 1974, che tradizionalmente si corre nella giornata di Ferragosto. Alla fine degli anni '80 la Sportiva ha vissuto la sua fase più impegnativa del podismo: nel 1986 ha organizzato il campionato sociale in cinque prove. In quegli anni sono iniziate le partecipazioni al famoso Trofeo "Gortani", che potrebbe definirsi un campionato dell'alto Friuli, ottenendo poi vari successi di squadra ed individuali con i giovani e con gli intramontabili sportivi Tonino Cella e Remo Neukomm. Va ricordata la partecipazione della Fornese alla staffetta Forni di Sopra - Carpenedo, nella pianura veneta, con decine di frazionisti diretti dall'amico Anesin. Oggi la Sportiva, seppur mantenendo vari tesserati podisti, in particolare giovani sciatori che praticano la corsa per allenamento estivo, ha proseguito nell'organizzazione delle storiche gare.
Le corse in alta montagna hanno un sapore più naturale, più forte, sono più faticose e la partecipazione è selezionatrice già prima del via, ma la remunerazione è altissima, e questa è la chiave del successo dello skyrunning, una disciplina giovane che è stata "sposata" dalla nostra società sportiva fin dalla sua prima apparizione, nel 2005. La Sky-Race delle Dolomiti Friulane è stata la prima gara di questo tipo organizzata in Friuli nell'anno 2005, ottenendo un grande successo e registrando punte di iscrizioni di oltre 600 concorrenti. La lunga corsa di 20 km tra forcelle, ghiaioni e praterie alpine è un'occasione speciale per godere dei più suggestivi scenari del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, Patrimonio dell'Umanità.
Gli attuali responsabili del settore podismo sono Vito Coradazzi e Ivan D'Andrea. L'attuale Presidente è Ivan Chinese.

La sezione A.F.D.S.

Giuliana Camilli

La sezione A.F.D.S. di Forni di Sopra è stata ufficialmente inaugurata l'8 gennaio 1967 alla presenza del presidente provinciale Ennio Faleschini, ma, grazie ad alcuni donatori attivi fin dai primi anni '50, aveva ottenuto la medaglia d'argento per l'attività svolta già al Congresso Provinciale dell'Associazione tenutosi a Udine il 25 settembre 1966.
La nascita della sezione è dovuta all'interesse di uomini quali il dott. Carlo Bendini (medico condotto a Forni di Sopra) e il dott. Luigi Tinelli (medico condotto a Forni di Sotto), che hanno contribuito a far conoscere una realtà importante quale è il dono del sangue.
Nel 1972 è stata insignita della medaglia d'oro.
I primi iscritti alla sezione furono 19 su un totale di 1804 residenti.
Oggi, nonostante la popolazione si sia quasi dimezzata (921 residenti, dato ufficiale al 31 dicembre 2018), il numero dei donatori di sangue è notevolmente cresciuto, tanto da raggiungere le 207 unità con ben 116 donatori attivi e 65 aderenti (dato ufficiale al 31 gennaio 2018).
Da ricordare che chi non può più donare per patologie o raggiunto limite di età mantiene il "titolo" di Donatore.
Dato importante: nell'anno 2014 abbiamo raggiunto il record di sempre del numero di donazioni, ben 173.
Ad oggi cinque sono stati i presidenti che hanno condotto l'A.F.D.S. di Forni di Sopra in questi oltre 50 anni di vita: Mario Perissutti, Aurelio Cappellari, Samantha Pasca, Lorenzo Cappellari e Giuliana Camilli (attualmente in carica in attesa della proclamazione del nuovo presidente da parte del nuovo consiglio direttivo che è stato eletto nel gennaio 2019, e rimarrà in carica fino al 2023).

Gli scopi per cui è nata questa associazione sono innanzitutto la promozione del dono del sangue e la divulgazione di informazioni di carattere medico-sanitario direttamente nei territori di competenza grazie all'intervento di esperti nel settore. Il fabbisogno di sangue è sempre molto elevato. Continuare dunque a propagandare questo tipo di volontariato e ad applicarsi perché riesca a raccogliere sempre nuovi iscritti è, anche in questi anni di inizio secolo, un dovere civile e morale di tutti quanti noi.
Negli ultimi anni la sezione di Forni di Sopra ha cercato di affiancare alla sua attività primaria alcune iniziative di carattere tipicamente ludico e di intrattenimento quali organizzazione di mostre, concerti, gare sportive, partecipazione attiva a manifestazioni organizzate da altri enti, ecc. Lo scopo è quello di essere una presenza costante sul territorio, un modo per coinvolgere i donatori nelle attività della sezione e renderli parte integrante di qualcosa di vitale e importante per lo sviluppo del paese.

Festeggiamenti per il 50° di fondazione.

Cantori

Patrizia Pavoni

Il canto corale a Forni di Sopra rappresenta una sorta di tradizione che si tramanda dalle vecchie alle nuove generazioni già dagli anni ’40. È infatti intorno a quegli anni, poco dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, che la voglia di tornare a vivere e a sorridere porta i fornesi a riunirsi per cantare. Nasce così con don Antonio Cescutti il primo coro, di sole voci maschili, diretto da Sergio De Donà, imprenditore cadorino di Lorenzago che possedeva un’impresa boschiva di compravendita legnami. Questo gruppo di cantori avrà lo scopo principale di allietare le Sante Messe ed in genere le principali festività religiose.

Corale fornese anni ‘40.

Ieri come oggi, passione per la musica.

A questa composizione di cantori si contrappone un altro coro di voci miste, anche se principalmente femminili, diretto da Pinuccia, moglie di Osvaldo De Santa *Daco*, grande appassionata di musica e persona estremamente entusiasta e coinvolgente. Questo gruppo di cantori è quello che allieta serate e avvenimenti sportivi, tant’è che lo ritroviamo ad esibirsi addirittura sui campi di sci nell’inverno 1946/1947.

La tradizione corale prosegue negli anni con l’avvento di don Angelo D’Ambrosio, intorno agli anni ’50, che ricopriva il ruolo di insegnante-maestro insieme a Luigi Pavoni *Crous*, che invece dirigeva le voci congiuntamente a Sergio De Donà (che era anche organista).

Dopo il Concilio e l’arrivo di don Riccardo Talotti, il coro diventa misto e la direzione viene assunta da Vito Maresia, che condurrà per diversi anni le voci dei fornesi fino a che non vi sarà un periodo di stallo interrotto dall’arrivo di don Marco Visentini.

Il nuovo parroco, giovane e pieno di entusiasmo, riuscirà a rimpolpare le fila del coro parrocchiale, ma non solo: nel 1984 creerà un altro piccolo insieme di voci, che prenderà il nome di “coretto”, fatto di ragazze giovani dalle voci fresche e squillanti. Durante la sua permanenza a Forni di Sopra sarà di stimolo a diversi piccoli fornesi, ai quali trasmetterà la passione per la musica attraverso l’insegnamento del pianoforte. Questi giovani, una volta cresciuti, saranno in grado di prendere le redini e dirigere il Coro Schola Cantorum che don Marco Visentini nel frattempo avrà rinnovato e motivato.

Il Coro Schola Cantorum diretto dal Maestro Andrea Raffanini accompagnato dall'Orchestra Ensemble Giovanile Totem di Magenta. Chiesa Parrocchiale, 2013.

Negli anni vi è un continuo cambiamento nelle voci, c'è chi resta e chi invece dopo un po' di tempo abbandona il gruppo ma, sostanzialmente, il coro si avvale mediamente di oltre una ventina di elementi e raggiunge la trentina di voci nei suoi momenti di massimo vigore.
Il Coro Schola Cantorum prosegue così il suo nuovo percorso con la direzione di braccia giovani che si susseguono nel tempo: da Daisy Pavoni a Roberta Corisello, ad Anna Clerici, a Lorenzo Cappellari, a Valentino D'Andrea, tutti ragazzi fornesi, studenti di don Marco che, per consentire la prosecuzione dell'esistenza del coro parrocchiale, si dedicano negli anni con anima e cuore alla direzione dei cantori.
Nel frattempo, al susseguirsi di don Pierpaolo Costaperaria, padre Renzo Bon e don Linus Ekka Pingal, il Coro Schola Cantorum viene sempre più coinvolto nella partecipazione agli eventi più importanti della Chiesa venendo affiancato, nelle altre occasioni, dal "coretto" che nel frattempo ha resistito negli anni, mantenendo uno stile ed una scelta di repertorio molto diversi rispetto al coro più grande. Il "coretto" tende infatti a coinvolgere, oltre alle voci femminili che lo compongono, i bambini che partecipano al catechismo, al fine di avvicinarli ed appassionarli alla musica, anche attraverso adeguati strumenti musicali.
Negli ultimi anni vi saranno tuttavia diversi appuntamenti corali per il Coro Schola Cantorum, insieme a professionisti di altissimo livello del mondo della musica, in occasione di Concerti di Capodanno organizzati da associazioni musicali.
Attualmente il coro è diretto da Simone Cecchini, giovane organista di Forni di Sotto, che dirige con passione il coro di voci miste, affiancato dal giovane David Cedolin nell'accompagnamento musicale, con il vivo intendimento di mantenere ancora a lungo la tradizione culturale canora della nostra valle.

Legnolandia, impresa storica

David Cappellari

Legnolandia è la prosecuzione di una attività ininterrotta che trova origine dal lontano 1830 a Forni di Sopra, all'ombra delle Dolomiti Friulane riconosciute dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità. Per questa ragione nel 2012 è stata inserita nello speciale elenco delle "Imprese storiche d'Italia", con oltre 150 anni di attività, voluto dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano per il 150° dell'Unità d'Italia. Generazione dopo generazione è cresciuta innovando ed impegnandosi nella ricerca e nello sviluppo per la produzione di case in legno, giochi per parchi, strutture per arredo urbano e giardino, che oggi vengono distribuiti in Europa e Medio Oriente.
L'esperienza centenaria e le nuove tecnologie hanno maturato prodotti originali, innovativi e sostenibili, tutti rigorosamente legati al rispetto ambientale, valorizzando l'uso del legno locale, ragione per cui nel settembre 2013 Legnolandia ha ricevuto la prestigiosa Bandiera Verde da parte di Legambiente.
Nel 2017 Legnolandia è stata citata come esempio virtuoso ed innovativo nelle pratiche aziendali nel comparto Legno-Arredo orientate all'economia circolare, pubblicato nell'elenco delle imprese Nazionali sull'agenda "Greenitaly" e presentato alla stampa internazionale dall'allora Primo Ministro Paolo Gentiloni. Il riconoscimento è stato confermato, sulla stessa agenda, anche nel 2018.
Per la sensibilità che l'impresa ha sempre manifestato nei confronti delle disabilità, di cui ha sempre tenuto conto nell'affrontare la progettazione e l'esecuzione di ogni singolo manufatto, ha ricevuto (unica azienda italiana) il prestigioso riconoscimento "Design For All", consegnato nel giugno 2018 alla Triennale di Milano. Anno dopo anno sono continuate l'innovazione e la sperimentazione nel mondo dei bambini che frequentano i parchi gioco. Assieme al Laboratorio 0246 e all'Università di Verona, Legnolandia ha perfezionato una gamma completa di attrezzature inclusive, seguendo le linee guida europee, dialogando con famiglie, progettisti ed organizzazioni.
Continua così il passaggio di ciò che ogni generazione ha ereditato dalla precedente, da curare con attenzione per poterlo restituire alla successiva con quanto di buono si è conservato e quanto di nuovo si è creato.
Oggi l'impresa opera nei due stabilimenti di Forni di Sopra e di Villa Santina ed occupa una quarantina di persone.

Stabilimento Legnolandia.

Le Foglie d'Erba in bicchiere

Roberto Baldovin

Il birrificio "Foglie d'Erba" nasce a Forni di Sopra, tra le Dolomiti Friulane, nel 2008. Dopo un breve periodo di stazionamento nella vicina Forni di Sotto, nel 2014 ci siamo stabiliti definitivamente presso la nuova sede, sempre a Forni di Sopra, in via Nazionale 14, in una ex falegnameria, ristrutturata in modo preciso e sapiente per la nuova utilizzazione.

Sempre attenti al rispetto dell'ambiente, l'acqua calda è ottenuta mediante una caldaia che utilizza segatura delle vicine falegnamerie, abbattendo drasticamente l'utilizzo del gas.

Nel nostro laboratorio birraio, dalla capacità produttiva di 2.500 litri di mosto al giorno, creiamo numerose specialità brassicole, senza compromessi e con la scelta della miglior materia prima disponibile. Non contempliamo microfiltrazione, pastorizzazione o altri artifizi che aumenterebbero la *shelf life* dei nostri prodotti, ma diminuirebbero al contempo caratteristiche organolettiche e freschezza, snaturando l'essenza artigianale delle nostre creazioni.

Per noi la birra artigianale è una goccia di natura e dà il proprio meglio quando rispettiamo la stessa freschezza, attraverso l'accortezza nella conservazione e nel servizio, richiedendola in minor quantità, ma più frequentemente.

Il mastro birraio è Gino Perissutti, fornese di nascita, classe 1972. Da sempre amante della sperimentazione assennata, Gino rivisita stili tradizionali con personalità ed eleganza. Nel 2011 è stato eletto "Birraio dell'anno", massimo riconoscimento a livello nazionale.

«La mia birra ideale – dice Gino – è leggera, da bere facilmente, quasi senza pensarci. E, all'improvviso, quel taglio prepotente, una sorta di personalità, un carattere che non la può rendere normale o indifferente. Se una birra semplice e buona si fa ricordare e nello squarcio di pochi attimi spensierati mi strappa un sorriso e fa sembrare il resto del mondo migliore, so che anche quest'oggi ho ricevuto un piccolo momento speciale in regalo e ringrazio in silenzio i contadini che hanno seminato l'orzo o raccolto un luppolo così profumato».

Loris, Gino e Roberto.

La birra artigianale Foglie d'Erba.

Nel nostro spaccio, annesso al birrificio, offriamo a rotazione tutte le referenze alla spina e l'opportunità di reperire le disponibilità in bottiglia.

Sport e natura a 360° tra Alpi e Dolomiti

Iginio Coradazzi

Forni di Sopra, protetto dai dolci declivi delle Alpi Carniche e dalle strapiombanti, impervie guglie delle Dolomiti Orientali, è meta turistica privilegiata di alpinisti, escursionisti o semplici amici della natura. Raccolto sul versante sinistro della valle, il paese è a misura di famiglia e la sua posizione favorevole consente di raggiungere in pochi minuti in mobilità dolce i più importanti punti d'interesse turistico, senza doversi spostare in macchina. È adattissimo sia per riposarsi che per svagarsi, praticando le diverse attività all'aria aperta. I numerosi sentieri si snodano tra boschi rigogliosi e vaste radure e possono essere percorsi in ogni stagione. Chi vuole raggiungere senza sforzo le quote più alte può servirsi delle seggiovie Varmost, che conducono a 1700m, dove si apre l'omonimo alpeggio, ottimo punto panoramico e di partenza per il suggestivo "Giro delle malghe".

Numerosa e varia è l'opportunità di svago e divertimento a Forni di Sopra: oltre all'escur-

Il centro sportivo in località Davost: campi esterni e palazzetto dello sport con piscina, centro benessere e palestre.

Ski area Varmost: si scia su piste lunghissime e sempre assolate con panorama mozzafiato sulle Dolomiti.

Fantasy Snow Park: un mondo di divertimento sulla neve.

Fondisti sulla pista di sci nordico Tagliamento.

sionismo si può scegliere tra alpinismo, arrampicata e vie ferrate, canyoning, Adventure Climb Varmost (arrampicata sportiva attrezzata sul Clap Varmost), nordic walking, volo libero, pesca, pattinaggio, pista ciclabile per ski-roll e rollerblade, mountain bike con un anello di 24 km che si snoda lungo il fiume Tagliamento, attraverso siti naturalistici suggestivi e interessantissimi dal punto di vista tecnico, in grado di soddisfare sia le esigenze del ciclista più smaliziato che quelle dei meno esperti. Inoltre, grazie alle mountain-bike a pedalata assistita, anche i meno allenati possono affrontare importanti dislivelli, in pieno rispetto della natura. Per chi preferisce gli sport al coperto, sono a disposizione palestra adatta ai giochi di squadra, campi da tennis, bocciodromo, palestra macchine, palestra di roccia, piscina con laguna (vasca bassa per bambini con gioco d'acqua e scivolo) e per ricercare l'armonia di corpo e mente il nuovo centro benessere completo di sauna finlande-

Fantasy Park: divertimento assicurato per i bambini.

Dolomiti Adventure Park: il Parco Avventura per tutta la famiglia.

Appassionati di MTB sui sentieri fornesi.

se, sauna infrarossi, doccia emozionale, bagno turco, sala massaggi, lettini solari, percorso Kneipp.
A chi ama guardare il mondo dall'alto Forni di Sopra dedica il Dolomiti Adventure Park, un parco avventura per tutta la famiglia, con 8 percorsi tra gli alberi di varia difficoltà e ostacoli da superare mediante funi, reti, pioli, passerelle e vertiginose teleferiche. Inoltre il powerfan attende gli impavidi che vogliono provare l'euforia di un salto nel vuoto da un'altezza di 15 metri!
I bambini troveranno divertimento assicurato al Fantasy Park, con giochi gonfiabili e pista per gommoni su sintetico. Completano l'offerta: due campi da tennis in terra rossa, pista

di pattinaggio e campo da basket all'aperto, un bocciodromo coperto e un campo di calcio.
D'inverno, per chi desidera un autentico contatto con la natura, vi è la possibilità di passeggiare con le racchette da neve oppure percorrere i suggestivi itinerari con gli sci da alpinismo. La località dispone di un comprensorio sciistico per la pratica dello sci alpino, suddiviso in due zone: la Ski Area Davost a fondovalle dedicata ai principianti, con piste medio-facili servite da seggiovia, sciovie e tapis roulant, arricchita dal Fantasy Snow Park, il parco giochi sulla neve dotato di giochi gonfiabili e pista per slittini e gommoni, scuola sci e palaghiaccio. L'altra, la Ski Area Varmost, permette di raggiungere i 2100 m di cima Crusicalas, da dove la vista spazia sulle magnifiche vette delle Dolomiti Friulane, lungo piste lunghissime e sempre innevate grazie a un sistema di innevamento programmato. Lungo le piste, accoglienti punti ristoro attendono gli sciatori per fare il pieno di energie. Gli appassionati di sci nordico hanno a disposizione uno splendido anello di 13 km, che percorre la vallata tra i silenziosi boschi di conifere. Il tracciato, omologato dalla FIS per disputare competizioni internazionali, fa parte del circuito Dolomiti Nordic Ski e comprende anche un anello notturno illuminato e innevato artificialmente. Inoltre, anche d'inverno si pedala con le fatbike sulla neve, alla scoperta delle meravigliose terre alte.
Il fascino alpino e la scelta di promuovere un turismo eco-compatibile hanno contribuito al conferimento dell'ambito titolo "Perla delle Alpi" e all'entrata nell'Associazione "Alpine Pearls", che si propone come modello per un turismo rispettoso dell'ambiente, con offerte turistiche all'insegna della mobilità dolce e della tutela del clima.

Progetto per il futuro palaghiaccio.

La piscina comunale con il divertente scivolo.

La moderna sala boulder presso il palazzetto dello sport.

Il fuoco e la gente

Alfio Anziutti

Le tipiche case fornesi abbondano sì di pregiate pietre di cava, ma sopra queste poggiano, leggere e coriacee, le strutture lignee che creano tetti un tempo coperti di scandole, ballatoi riempiti di legna da stufa e la biancheria esposta al sole, fienili con montagne di foraggi. Da qui l'ovvia necessità alla fine dell'Ottocento, grazie anche al movimento cooperativo, di costituire il "Corpo dei Pompieri Volontari" con sede nei locali del Comune. Erano 24 a formare le due squadre: "alla pompa e di salvataggio".
Una scelta che aveva radici secolari, con la medievale *vicinia* fornese che ordinava turni notturni di vigilanza, accurate ispezioni a cucine e forni, vietava la cottura notturna del pane, il trasporto di braci da casa in casa, le uscite al buio con fiaccole e lumi che non fossero entro gabbiuzze a vetri.
Nel 1600 *merighi, giurati et sindaci* così ribadivano le antiche misure contro gli incendi:

> «- sarà mantenuta la guardia al fuoco, e fatto una precisa nota dello stato delle *cusine*, *forni et fumarie*; e dove sieno difetti venga imposto il restauro. E trovando acceso il fuoco nei forni da una Avemaria all'altra, la pena sia di L. 3;
> - che la stessa pena sia inflitta a chi tenga ad asciugar lini o canape nelle cucine; e a chi porti o mandi in una casa a levar fuoco persona non giuditiosa et responsabile;
> - chi porti lumi senza ferali in stalle e staulieri sia multato con L. 2; nella stessa pena incorra chi faccia uso di lumi di pino…».

I Vigili del Fuoco attuali.

Il Gruppo Pompieri Volontari costituitosi nel 1899.

Brucia Cià di Bisâr.

Borgo Andrazza prima e dopo l'incendio del 1983.

Usanze come la "guardia al fogo", dal *de profundis* serale all'inizio mattutino dei lavori di stalla e di forno, saranno in uso sino alle due guerre. Resistono tuttora alcune scritte stradali: «si prega ogni classe di cittadini di avere la massima avvertenza col fuoco».

Nonostante ciò si è susseguita nell'ultimo secolo una serie impressionante di incendi. Ne diamo una succinta cronologia.

1916: (20 febbraio, senza neve) nella zona antica dal municipio alla caserma.

1918: casa Antoniutti nella Porsaleta.

1939: (21 novembre, sospeso il tradizionale mercato); brucia il grande tetto del palazzo Savorgnan-Duru.

1943: (28 febbraio, senza neve) nel rione del Ciastiel si sviluppa il più disastroso incendio; 50 famiglie rimangono senza casa e stalla.

1944: (11 luglio) è interessata l'attuale via Roma, da S. Giacomo a Piazza del Comune.

1944: (autunno) viene incendiata dai tedeschi per rappresaglia la casa "Bastian".

1950: (30 novembre) va a fuoco quasi per intero il rione Cià di Bisâr.

1961: (28 marzo) brucia il locale della Tavernetta.

1963: (1° marzo) incendio a Cella della fabbrica di occhiali SFI-LUX.

A seguire altri incendi "minori" in Stalas, Chiandarens, Tiviei, segheria di Cella, bosco di Cuol Barbar, Sorapiera fino ai due importanti di Andrazza del 1983 e 2017.

Devastazioni che sono state superate e risolte dalla gente comune la quale, con tenacia e abnegazione, ha trovato nel senso comunitario e nelle proprie convinzioni lo stimolo e la forza per continuare.

La nuostra Val, la nuostra Storia

Alfio Anziutti

... il futuro...

Visions c'as ti uda a ciaminâ su vecius truois,
chei da la natura, ca n'a-j-à mâi fin,
chei da la cultura, parona di duç i saveis.

Tessaras lusiens c'as incaluris al stes cuâdri,
da cagnossi, vivi, difiendi.
Lavôrs dal insiegn ch'i vidon ta la piêra
da las ciasas, ta las mariveas da las glêsias;
la bielessa di chisciu cres, âgas clâras,
prâs luminous e flôrs da no credi,
las spàvidas bestiutas dal bosc e dai mons.

Dut se c'a coenta par vivi ti chista val,
valôrs ca l'usansa a si domanda da continuâ,
ca l'indiman al si obliê a mantignî.

Timilin

...natura e cultura....

LA CASA DI FORNI DI SOPRA

Aristide Baragiola

Tutti i motivi edilizi osservati a Forni di Sotto si ripetono a Forni di Sopra: piano terreno (*plan tarén*) ed anche sup. (*plan par sora*) a volta, arcate, androni, scale esterne, sottetti aperti, sfoghi laterali per il fumo, pitture sacre, parecchie logge isolate sotto la grondaia, tavoli a ribalta; e ciò che importa rilevare parecchie costruzioni in *Blockbau,* specialmente nei rustici.

La casa (*ciasa*) era una volta completamente staccata dal rustico (*stâli* e *tulât*); quella aveva a piano terra una cucina (*ciasa, cusina, cuciasa*), sopra da dormire (*da dormí*); il rustico, come sempre, aveva una stalla (*stâli*) di sotto, il fienile (*taulât*) di sopra.

Ora abitazione e rustico stanno quasi sempre sotto il medesimo tetto, in modo che l'abitazione trovasi a mezzodì, il rustico a tramontana.

Dalla porta (*puárta*) si entra in un andito (*sala*), da questo in cucina. Il focolare (*fogalái*), se tale si può sempre chiamare, avente le panche (*bancias*) da tre lati, tende ad una posizione più o meno centrale, a seconda dell'ampiezza del vano; esso manca spesso di camino (*camín*) e il fumo esce da una piccola apertura laterale (*fumái*); la legna poggia su una pietra arenaria resistente al fuoco detta *clap di fog*; l'alare (*ciavedál*) non è troppo comune; in cucina non c'è sempre un lavandino (*siglái*), ma non manca un portapiatti (*scafa*), coi piatti (*plas*) chiamati *scudieras* se piccoli di terra comune, *ciadins* se grandi; qualche scagno (*scagn*), altro per mungere (*brédal*); non sempre vi si trova una tavola (*táula*), un tavolino (*taulúta*), o un tavolo a ribalta (*táula da la bancia*); alla catena (*ciadéna del fóuc*) pende la caldaia (*cialdiéra*), il pentolino (*cialderúz*) oppure il bronzino (*brondín*); coll'arconcello (*l'agái*) si portano i secchi d'acqua (*i cialdiérs*).

Il tinello (*tinèl*) di uso quasi comune, di faccia alla cucina, e riscaldato da una stufa (*stúa*), è fornito di una tavola, di qualche armadietto nel muro (*armái*); l'armadietto angolare va in disuso.

La cantina (*ciániva*) ove si depongono le patate (*pomi*), trovasi regolarmente dietro la cucina oppure nel sotto-scala; dietro il tinello evvi un ripostiglio di attrezzi rurali, usato anche come aia (*ara*).

La scala (*sciala*) è ora interna ora esterna; se interna mette dall'andito inferiore a quello superiore, detto pure *sala;* se esterna mette prima al ballatoio (*pióul*) che è fornito di stanghe (*latas*) orizzontali.

Il piano superiore è occupato dalle camere (*camaras*): letto (*liet* pl. *lies*), lettiera (*cocèta*), pagliariccio (*paión*), cuscino (*cussín*), lenzuola (*bliòns*), copertore (*cuartélas*). La scala continua fino alla soffitta, illuminata da un abbaino (*luminária*).

Il tetto a due pioventi (*sporgensas dal tièt*)

dal colmo (*la colm*) alla grondaia (*sala*) è coperto di scandole chiamate *s-ciándalas* se spaccate, *briettas* se segate; le une e le altre poggiano sulla latte (*latas*); i coppi vanno in disuso perchè anno fatto cattiva prova; le finestre chiamansi *finiéstras* o *balcóns*.

Il rustico consta come al solito di una stalla (*stâli*) a piano terreno e di un fienile (*tulât*) al superiore: mangiatoia (*cianál*), botola (*tromba*), vasca per lo più in pietra (*laip da biverár*); fieno (*fen*): primo taglio (*cultura*), secondo (*al-tiguói*), terzo (*al-tigurín*); gli ordigni per portar il fieno *las pramidóras*, la fune applicata ai medesimi l*a sóia*.

Nelle stalle si ricoverano giovenche (*vidiélas*), manze (*manzas*), vacche (*vacias*), capre (*ciaras*), pecore (*minas*), cavalli (*ciavái*), tori (*táurs*), i porci (*purcièi*) stanno separati nel porcile (*crignot*).

Di grande utilità sono le scarpe di legno (*las dálbidas*); se usate sul monte sono ferrate di lamine (*las lamas*), se in piano hanno un corame sovrappiede denominato *brasuói*, e chiamansi *lapas*.

Oltre al tipo di casa avente il rustico staccato dall'abitazione, precedentemente descritto, vi sono a Forni di Sopra altri tre tipi di casa col rustico aderente e sotto un unico tetto. Nel primo tipo, andito, cucina, tinello, cantina, stalla; al piano superiore: andito, camere, fienile, ballatoio, rampa o ponte del fienile.

Il secondo tipo ha l'abitazione disposta come il primo, un androne a volta divide l'abitazione dalla stalla; al piano superiore abbiamo le camere, il fienile sopra, e ballatoio.

Il terzo tipo, ha un androne a vòlta, per ingresso, cucina, tinello, aia, stalla; al piano superiore tre camere, fienile e ballatoio.

Nello stávolo il piano terreno consta di cucina, cantina, stalla; ponte rustico che conduce al piano superiore ove sono due camere, il fienile; da questo una scaletta mette nella soffitta (*suffita*).

Vi sono però anche stavoli con andito (*sala*) e con stalla divisa in due parti eguali dalla corsìa.

Gli stavoli hanno il piano terreno in rustica muratura, il piano superiore in *Blockbau;* e poggiano spesso su pietre isolate.

Da A. Baragiola: *La casa villereccia di Sauris, Sappada, Timau e della Carnia* - Tip. Drucker - Padova, 1915.

Gjavât di *Fòr di Sôra*, par cure di Luigi Ciceri, Numar Unic pal 44 Congres, Udin, S.F.F., 1967.

LE CASE DI FORNI DI SOPRA

Emilio Scarin

A chi esamini la casa dei Forni Savorgnani appare subito un carattere distintivo esterno molto evidente in confronto alla restante vallata alpina del Tagliamento, cioè una sovrabbondanza quasi esagerata di sovrastrutture in legno, cioè ballatoi, scale esterne coperte, ecc. che nascondono alla vista talvolta addirittura il muro, in pietra locale squadrata rozzamente, della casa. Le case più vecchie sono le più ricche di sovrastrutture in legno; le più recenti, come si vedrà, ne hanno pochissime.

La sovrabbondanza di sovrastrutture in legno si giustifica con l'abbondanza di legname ricavato dai boschi; la loro ragion d'essere deriva senza dubbio dalla esistenza della scala esterna. Tuttavia i ballatoi sono tanto numerosi e abbondanti anche in dipendenza d'una condizione speciale economica legata alla situazione ambientale e climatica, cioè per l'esservi nei Forni Savorgnani buoni allevamenti di bovini, che abbisognano di larghe quantità di fieno, per cui vengono utilizzati tagli tardivi, con la necessità di fare l'essiccamento sul ballatoio anzichè sul prato, a causa della stagione troppo umida. Il ballatoio serve anche a far maturare artificialmente, per la buona esposizione solare, qualche cereale, che per l'altitudine e il clima altrimenti non giungerebbe a maturazione, quale, ad esempio, il granoturco.

Inoltre, poichè la scala esterna ha bisogno del ballatoio per servire le varie stanze del primo piano in quanto esse non hanno comunicazioni interne, la sovrastruttura in legno esterna diventa necessaria in tutte quelle costruzioni che presentano caratteri primitivi strutturali, quali ad esempio la disposizione dei locali del primo piano.

Le più vecchie case rurali tuttora ancora visibili appartengono a proprietari rurali. Nessuna di esse è abitata da una sola famiglia, ma tutte da più famiglie; i caratteri della struttura permettono di riconoscere due tipi distinti fra loro dall'avere il rustico aderente o staccato dall'abitazione. Il rustico è aderente nelle abitazioni più modeste, nelle altre invece è separato, indice probabilmente di maggior agiatezza dei proprietari.

Il tipo di origine più antica presenta una costruzione tendente alla forma quadrata, a due piani, con solaio-fienile in un terzo, che si sviluppa fra la base e la cima del tetto. La casa è situata in piano o in pendìo. La facciata rivolta a mezzogiorno dà aria e luce all'abitazione. La parte posteriore della casa, a monte, presenta al pianterreno la stalla e al piano soprastante il fienile. L'abitazione ed il rustico, pur essendo contigui e sotto lo stesso tetto, non sono generalmente comunicanti internamente fra loro; al primo piano si accede

per scale laterali in legno, una per ogni famiglia, e una scala semplice o doppia porta a sua volta ai fienili posteriori. La scala continua esterna fino al solaio. Anzichè lateralmente le scale esterne possono svilupparsi sulla facciata della casa, dirette nello stesso senso o inversamente. Esse sono coperte o scoperte, in genere scoperte perchè l'ampia linea del tetto sporgente è sufficiente a riparare le scale dalle intemperie e dai rigidi freddi invernali.

A pianterreno per un ingresso unico, piuttosto largo in modo che vi possano passare anche i bovini, si entra in un atrio da cui si accede, ai due lati, alle due cucine delle due famiglie. Le cucine hanno il solito focolare in ammattonato molto basso (alto una ventina di centimetri), del tipo friulano. Non v'è camino per il fumo, sicchè questo deve uscire dalla finestra o per la porta d'ingresso o per tubi immessi attraverso il muro orizzontalmente; solo recentemente sono stati costruiti alcuni camini che arrivano fino al tetto.

Dall'atrio due porte sul fondo, verso nord, immettono nelle due stalle separate; queste ultime spesso hanno accesso indipendente anche dai lati esterni della casa. Dall'atrio qualche volta si accede per una scaletta interna, molto ripida, al piano superiore. Si tratta di un ripiego, la vera scala rimane sempre quella esterna.

Al primo piano le stanze, a cui si accede dal ballatoio, non hanno comunicazione fra loro; per questo la costruzione presenta senza dubbio un carattere di primitività e semplicità che fa pensare essere questo tipo di casa molto antico. Le finestre sono spesso quadrate. Anteriormente in questo piano vi sono le stanze, posteriormente il fienile, tuttavia spesso questo ultimo viene diviso e trasformato in camere da letto, se la famiglia è numerosa; il fieno viene posto nel solaio che appunto acquista la caratteristica di solaio-fienile.

Per il bestiame, d'inverno, occorre una quantità di fieno superiore a quello che può essere tenuto nel fienile della casa, ed esso viene condotto con le slitte dagli stavoli che si trovano più a portata di mano e il cui fienile sia di più facile accesso.

Nel solaio, aperto o chiuso lateralmente da travi, si tengono gli attrezzi rustici (in un ballatoio sotto il soffitto, chiamato *mantilêt*) e specie i prodotti, cereali, ecc,; nel sottoscala fra ballatoio e ballatoio ho visto spesso la *piera de l'ont,* cioè una pietra scavata a forma di vaso, in cui si mantiene il burro.

Il tetto è sempre a due spioventi, scarsamente inclinati, che scendono lateralmente alla casa; l'ingresso quindi si trova sotto il culmine del tetto. La copertura è di scandole, cioè tavolette di legno che qui a Forni come in tante altre valli alpine più occidentali, sono rettangolari, lunghe circa 80 cm. e larghe una quarantina, e che appoggiate senza essere inchiodate sull'intelaiatura del tetto, l'una sopra l'altra parzialmente, lasciano scoperta solo un'area quadrata. Questo sistema di copertura presenta l'inconveniente di essere facile preda all'incendio; a parte ciò ha una lunga durata e sopporta un peso ingente di neve, che la copertura in coppi non riuscirebbe a reggere, perchè meno elastica; il coppo inoltre, spaccandosi, lascia penetrare l'acqua nell'interno della casa.

Alcuni sostengono che la scarsa inclinazione del tetto in questo tipo di casa alpestre dipende da cause costruttive, in quanto le scandole non sono inchiodate. Su un tetto molto inclinato esse scivolerebbero. Si tratta di una spiegazione molto ardita, sia pure nella sua semplicità, perchè facilmente le tavolette potrebbero venir fissate con chiodi.

Per quanto ho potuto osservare finora anche in altre valli alpine, questa copertura poco inclinata in scandole corrisponde in genere alle zone che presentano le caratteristiche di essere poco ventose, di avere scarse precipitazioni complessive, ma di essere soggette a forti nevicate.

Forme dell'insediamento stagionale.

L'esame dell'insediamento temporaneo degli stavoli dei Forni Savorgnani è molto interessante perchè è intimamente legato, ben più che nelle altre valli della montagna friulana, all'insediamento stabile.

Infatti lo stavolo dei Forni, che consiste, come tutto l'insediamento stagionale, in una costruzione in cui prevalgono i locali funzionali dell'attività rurale e di allevamento su quelli di abitazione, presenta alcune varianti in dipendenza di una recente tendenza molto spiccata della popolazione locale verso l'insediamento sparso.

Come è noto, per ragioni eminentemente economiche, la popolazione dei villaggi ha eseguito delle rustiche costruzioni sui prati intorno ai paesi o lungo la valle o sui suoi fianchi, in modo da potervi condurre nella stagione buona il bestiame e riporre in un locale apposito il fieno.

Secondo le varie altitudini, dagli 800 metri fino ai 1500 in questa valle, i prati danno una resa diversa di fieno e in tempi differenti, perchè più si va in alto più la maturazione è ritardata. Nei prati più bassi si possono fare più sfalci, nei più elevati solo uno, mentre più in alto non è neppure possibile l'unico sfalcio e il bestiame vi viene portato perchè possa utilizzare le zone pascolive direttamente.

A Pasqua avviene l'esodo di gran parte della popolazione rurale (spesso la famiglia al completo) dal villaggio verso i prati che si trovano fra gli 800 e i 1100 metri d'altezza, ove si trovano generalmente gli stavoli più grandi e dove si sfalcia il fieno due volte, nei primi giorni e negli ultimi del mese di luglio. Ai primi di agosto avviene il passaggio ai prati e agli stavoli che si trovano fra 1100 e 1300 metri d'altezza, ove si sfalcia il fieno nella seconda metà di agosto. Ai primi di settembre viene fatto infine il passaggio ai prati sfalciabili più elevati, fra i 1300 e i 1500 metri, ove si trovano gli stavoli più elevati e più semplici e dove lo sfalcio avviene alla fine di settembre. Il ritorno alle borgate fornine avviene in genere direttamente verso la metà di novembre.

Oltre i 1700 metri e fino ai 2000, dove sono le malghe, e dove l'insediamento stagionale non avviene nella forma famigliare, ma solo individuale o collettiva, con speciali addetti al bestiame, si ha la forma d'insediamento costituito dalla casera.

Gli stavoli più bassi non solo sono più grandi di quelli più elevati, ma in essi i locali

adibiti per i conduttori del bestiame sono più ampi e meglio attrezzati dei più elevati, tanto che in taluni di essi la parte della costruzione adibita alla famiglia è addirittura prevalente sulla stalla e il fienile. Ciò si nota non solo in dipendenza dell'altitudine, ma anche in relazione alla antichità dell'insediamento stagionale. Infatti gli stavoli più vecchi sono più semplici anche se si trovano a bassi livelli, mentre i più recenti sono più complessi e più attrezzati come alloggi famigliari. In passato nel fondo della valle non si trovano che le borgate, e, all'intorno, i fienili; la famiglia rimaneva nel centro compatto. Solo lontano dai centri si aveva lo stavolo, ma vi andava solo una parte o qualche componente della famiglia. Ora invece tutta la famiglia passa nello stavolo o nella serie di stavoli, sicchè la residenza nella borgata si riduce solo ai mesi invernali, cioè per quattro o cinque mesi circa all'anno.

Inoltre intere famiglie in tempi recenti hanno preso l'abitudine di vivere per tutto l'anno nello stavolo, specie quando questo è sul fondo della valle, lungo la strada della Mauria, creando così un insediamento sparso, pur mantenendo la abitazione nel villaggio come una base per le esigenze economiche dei rifornimenti, del mercato, ecc. In questo modo si sono formate delle vere e proprie abitazioni rurali isolate fra loro, le quali continuano ad essere chiamate dalla popolazione stavoli, ma impropriamente, perchè il termine non distingue più in questo caso una funzione speciale economica, bensì serve ad indicare una distinzione generica, cioè l'abitazione sparsa. Infine va notato che, come s'è visto per le abitazioni dei villaggi, anche gli stavoli servono a più famiglie.

Essenzialmente i tipi di stavolo sono due: nel primo la funzione di rustico prevale nettamente, nel secondo, più recente, l'abitazione assume una importanza indiscutibile e addirittura preminente.

Il primo tipo, molto semplice, costruito spesso in pendio, si compone della stalla con sovrastante fienile, con la base in muratura (stalla), e il resto in legno (*Blockbau*), cioè il fienile, chiuso o aperto. Lateralmente a questo corpo principale, vi sono uno o più localetti secondari per uso di cucina e sopra di essi, se vi è posto, si trova qualche ancor più piccolo locale per dormire, a cui si accede per una scaletta in legno separata, qualora non si utilizzi quella del fienile.

Il tutto è sovrastato da un ampio tetto a due spioventi, con copertura di scandole di legno del tipo già descritto.

La costruzione, per lo più regolare e rettangolare, ma talvolta anche irregolare, ha l'ingresso per la stalla su uno dei due lati maggiori, rivolto per lo più a mezzogiorno, sotto il culmine del tetto. L'ingresso per il fienile si trova invece posteriormente, con ponticello a piano inclinato, per i carri che vengono spesso portati entro lo stesso fienile.

Il secondo tipo è più complesso e presenta delle varianti; tuttavia fondamentalmente credo si possa riconoscere in questo una pianta prevalente quadrata, una costruzione completamente in muratura, tetto a due spioventi sempre in scandole. Strutturalmente al pian-

terreno si trovano da un lato la stalla, dall'altro la cucina e la cantina o locale per attrezzi ecc., al primo piano locali per dormire e il fienile, nel sottotetto un più o meno ampio solaio, aperto o chiuso, che serve anche da fienile.

L'ingresso si trova sempre sotto il culmine del tetto, la cucina presenta raramente lo sfogo del camino fino al tetto ed il fumo esce per la porta d'ingresso o per la finestra, le scale sono esterne o interne, ma preferibilmente interne.

Pochi sono i fienili isolati di questa valle alpina, specie quelli più piccoli, tanto diffusi altrove. Qua e là si trovano piccolissime capanne (*baracca*), costruite con assi di legno verticali e piccolo tetto a due spioventi; queste capanne vengono prevalentemente usate come deposito attrezzi agricoli, ecc.

Le casere di questa elevata zona carnica sono le più complesse di tutta la montagna friulana, anche perchè in questa zona si trovano i più estesi pascoli alpini e dove la forma collettiva ha il dominio assoluto. Le casere di questa zona carnica sono numerose e molto ampie, costituite da una maggiore costruzione in legno o in pietra con funzione prevalentemente industriale e da ampie loggie coperte e parzialmente chiuse tutto all'intorno, ove viene tenuto il bestiame.

Da Emilio Scarin: *La casa rurale nel Friuli* - C.N.R. - Firenze, 1942.

Gjavât di *Fòr di Sôra*, par cure di Luigi Ciceri, Numar Unic pal 44 Congres, Udin, S.F.F., 1967.

Finît di stampâ intal mês di Mai dal 2019 li de Lithostampa a Pasian di Prât (Udin)